



AZ. AGRICOLA

le Carline®

CABERNET FRANC DOC **LISON PRAMAGGIORE**

***UVE:**

Cabernet Franc

***ZONA DI PRODUZIONE:**

Lison Pramaggiore

***SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

***VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve
- Macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte con follatura tradizionale
- Fermentazione a temperatura controllata

***AFFINAMENTO:**

- Fermentazione malolattica
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio

***CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino caratteristico della zona DOC Lison Pramaggiore, è particolarmente rinomato per il suo profumo e sapore. Di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Dal profumo intenso, vinoso, erbaceo che con l'invecchiamento si affina diventando elegante e generoso. Sapore asciutto, erbaceo, corposo. Leggermente tannico, ma armonico.

*** ACCOSTAMENTI:**

Si accosta bene con arrostiti di carni bianche e rosse, selvaggina e cacciagione

*** TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Stappare 2 – 3 ore prima e servire a 18°C

*** ANALISI:**

grado alcolico: 12,5% vol.
acidità totale: 5,00 g/l
acidità volatile: 0,22g/l

***FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml
Cartone: 06 bottiglie



AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carline, 24 , 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, info@lecarline.com, www.lecarline.com