



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici

Tenuta del Giaj **ROSSO VENEZIANO**

UVE:

Merlot, Cabernet

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale
- Fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dalle ottime qualità strutturali, pieno, robusto, ricco di colore. Presenta un colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, vinoso, un po' erbaceo; da giovane ricorda il lampone. Invecchiato 2-3 anni ha sapore asciutto. Giustamente tannico, armonico e vellutato.

ACCOSTAMENTI:

Vino da arrostiti, fritti ed umidi, carni bianche e rosse oppure con salumi. Giovannissimo si accosta bene alla frittura di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C, stappare 2-3 ore prima

ANALISI:

- Gradazione Alcolica: 12% vol.
- Acidità Totale: 5,1 g/l
- Acidità Volatile: 0,2 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750 ml
Cartone: 06 bottiglie



**AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE**
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745