



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## REFOSCO D.P.R. DOC LISON PRAMAGGIORE

**\*UVE:**

Refosco p.r.

**\*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 dalle particolari caratteristiche organolettiche. Presenta un colore rosso rubino violaceo. Profumo vinoso, intenso, tipico, che ricorda il lampone e la mora selvatica, con sapore pieno, e giustamente tannico. Se invecchiato si affina, prende armonicità e sviluppa un bouquet ampio e piacevole.

**\*ACCOSTAMENTI:**

Si abbina con carni rosse, selvaggina in umido o saltata.

**\*TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Stappato un paio di ore prima va servito a temperatura di 18°C.

**\*ANALISI:**

gradazione alcolica: 12% vol.  
acidità totale: 5,1 g/l  
acidità volatile: 0,20 g/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](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)