



AZ. AGRICOLA

le Carline®

REFOSCO RISERVA DOC LISON PRAMAGGIORE

***UVE:**

Refosco dal 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
- Maturazione in barriques

***CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino importante, prodotto nella sua totalità da uve Refosco dal Peduncolo Rosso: antico vitigno autoctono della nostra zona. Dopo un'attenta vendemmia, le uve vengono vinificate con una prolungata macerazione di 10-12 giorni.

Il vino ottenuto matura per 6 mesi in botti di rovere e continua l'affinamento in bottiglia. Presenta un colore rosso rubino intenso con sfumature tendenti al viola; il profumo è fruttato e ricorda il lampone, la mora selvatica e i frutti di bosco. Ha una struttura complessa ma armonica ed elegante.

***ACCOSTAMENTI:**

Accompagna egregiamente carni rosse, piatti di selvaggina e salumi tipici.

***TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Stappato 2-3 ore prima della mescita si serve a 18°C.

***ANALISI:**

gradazione alcolica:12,5%vol
acidità totale:5,1 g/l
acidità volatile:0,37 g/l



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

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