



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## **CABERNET SAUVIGNON DOC** **LISON PRAMAGGIORE**

**\*UVE:**

Cabernet Sauvignon

**\*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 barrique

**\*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

E' un vino di forte carattere e personalità, di colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati; elegante, vinoso.

Con piacevoli sentori di vaniglia dovuti all'equilibrata maturazione in botti di rovere. Sapore asciutto, corposo, con lieve tannicità iniziale, che si evolve in sentori di spezie di eccellente complessità e buona resistenza.

**\* ACCOSTAMENTI:**

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

**\*TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16-18° C

**\*ANALISI:**

grado alcolico: 12,5% vol.

acidità totale: 4,9 g/l

acidità volatile: 0,28 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)