



AZ. AGRICOLA

le Carline®

CARLINE ROSSO IGT VENETO ORIENTALE

Trauben

Merlot, Cabernet Franc, Refosco Peduncolo Rosso

Land

Lison Pramaggiore

Weinbereitung

- Reinigung und Kuehlung der Trauben
- Dynamisches Einmaischen der Schalen mit Nutzung der Gaerungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen
- Gaerung bei geregelter Temperature

Ausbau

- Biologischer Saeureabbau
- Einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger
- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahltanks
- Reifeprozess in Barriquefaessern

Organoleptische Eigenschaften

Aus gewaehlten Trauben der Sorten Cabernet Franc, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso gekelterter Wein. Benoetigt einen Reifeprozess von mindestens zwei Jahren, zuerst im Fass, danach in Barriquefaessern, wonach ein Ausbau in der Flasche folgt. Er ist granatfarben, hat einen typischen Duft, ein reichhaltiges und intensives Bukett mit Vanilledueften, einen trockenen, samtigen und angenehm leicht bitteren Geschmack.

Gastronomische Koppelungen

Ideal zu Braten von rotem Fleisch, Schmorbraten und Wild.

Trink-Temperatur

Bei 18°C servieren.

Verfuegbares Formate

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

Analyse

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Gesamtsaeure: 6,10 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,48 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