



le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

CABERNET DOC **Lison Pramaggiore ohne sulfite**

TRAUBEN

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

LAND

Lison Pramaggiore

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden sorgfältig gewaschen, der durch Mazeration auf den Schalen mit dynamischen Ausbeutung von Gas- und der Fermentation mit konventionellen Fräsen gefolgt. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur im Stahltank.

AUSBAU

Apfelmilchsäuregärung, so dass in Verbindung für mehrere Monate mit seinem Bodensatz am Ende, und fahren Sie mit dem durchsichtigen Behälter aus Stahl. Denkmalschutz ist in der Abwesenheit von Sauerstoff. Das Endprodukt ist das Ergebnis der Gärung des Saftes allein "Trauben ohne Zugabe von Additiven. Aging für mehrere Monate in Barriques.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Ein Wein mit starkem Charakter und Persönlichkeit, mit intensive rubinroter Farbe mit leichten Reflexen indig Granatfarbene; elegantm weinig. Mit gefaelligen Vanilledueften, die auf einen ausgewogenen Reifeprozess in Eichenfaessern zuruckzufueren sind. Trockener, vollmundiger Geschmack mit leichter anfaenglicher Herbe, die sich in Duefte nach Gewuerzen entwickelt, exzellente Vielfalt und gute Bestaendigkeit.

GASTRONOMISCHE KOPPELUNGEN

Der wein passt ausgezeichnet zu rotem fleisch, wildgerichten und wurstspezialitäten.

TRINK-TEMPERATUR

Servieren bei 20 ° C auf Glas sehr unterschiedlich. Für das Fehlen von Sulfiten empfehlen Verzehr des Produktes innerhalb von zwei Tagen durch die "Öffnung.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 12% vol.

Gesamtsaeure: 5,2 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,22 g/l

VERFUEGBARES FORMATE

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

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

PIVA 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

