



AZ. AGRICOLA

le Carline®

CABERNET FRANC DOC LISON PRAMAGGIORE

Trauben

Cabernet Franc

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 Stahl tanks

Organoleptische Eigenschaften

Dieser typische Wein des DOC-Anbaugebiets Lison Pramaggiore ist insbesondere wegen seines Buketts und Geschmacks so beruehmt. Ein Wein mit intensiver rubinroter Farbe, die bei Verfeinerung in Granatrote neigt.

Mit intensivem, weinigem, grasigem Bukett, das sich bei der Alterung verfeinert und elegant und grosszuegig wird.

Trockener, grasiger und vollmundiger Geschmack. Leicht tanninhaltig, aber harmonisch..

Gastronomische Koppelungen

Er wird zum Bratfleisch und zum Wildbret empfohlen.

Trink-Temperatur

Bei 18°C servieren.

Verfuegbares Formate

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

Analyse

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Gesamtsaeure: 5,00 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,22g/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