



*le Carline*<sup>®</sup>

*Vini naturalmente biologici*

## **REFOSCO D.P.R. DOC** **Lison Pramaggiore ohne sulfite**

### **TRAUBEN**

Refosco dal Peduncolo Rosso

### **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.

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Es verfügt über eine tiefrote Farbe mit Schattierungen von Magenta, ist ein strenger Wein mit ausgeprägten Aromen von Beeren und Moos. Am Gaumen ist er trocken und grob.

### **GASTRONOMISCHE KOPPELUNGEN**

Passt perfekt zu rotem Fleisch geschmort, gegrillt, Huhn und gereiftem Käse.

### **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.

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Flüchtige Säuren: 0,20 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