



AZ. AGRICOLA

le Carline®

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC LISON PRAMAGGIORE

Trauben

Refosco dal 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

Organoleptische Eigenschaften

Ein Wein mit besonderen organoleptischen Eigenschaften.

Mit violetter rubinroter Farbe.

Weiniges, intensives und typisches Bukett, das an wilde Himbeeren und Bronbeeren erinnert, mit vollem Geschmack, richtig tanninhaltig.

Verfeinert sich bei der Alterung, verliert an Harmonie und entwickelt ein reichhaltiges und gefaelliges Bukett.

Gastronomische Koppelungen

Geschmortem Wildbret empfohlen.

Trink-Temperatur

Bei 18°C servieren.

Verfuegbares Formate

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

Analyse

Alkoholgehalt: 12% vol.

Gesamtsaeure: 5,1 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,20 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