



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## **REFOSCO RISERVA DOC LISON PRAMAGGIORE**

### **Trauben**

Refosco dal Peduncolo Rosso

### **Land**

Lison Pramaggiore

### **Weinbereitung**

- The grapes are cleaned and cooled
- Dynamic skin maceration exploiting the fermentation gases and traditional punching down
- Controlled fermentation 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**

Wichtiger, komplett aus der Traubensorte Refosco dal Peduncolo Rosso gekelterter Wein: eine alte, bodenstaedige Rebsorte unseres Gebiets. Der erhaltene Wein reift 6 Monate lang in Eichenfaessern und wird dann in der flasche ausgebaut. Mit intensiver rubinroter Farbe mit ins Violett neigenden Nuancen; das Bukett ist fruchtig und erinnert an Himbeeren, wilde Brombeeren und Waldbeeren. Der Wein hat eine komplexe, aber harmonische und elegante Struktur.

### **Gastronomische Koppelungen**

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

### **Trink-Temperatur**

Sollte ein paar Stunden vor dem Servieren geöffnet und bei 18° C stehen gelassen werden.

### **Verfuegbares Formate**

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

### **Analyse**

Alkoholgehalt: 12,5% vol

Gesamtsaeure: 5,1 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,37 g/l



AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carline, 24 , 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, [info@lecarline.com](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)