



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## **CABERNET SAUVIGNON DOC LISON PRAMAGGIORE**

### **Trauben**

Cabernet Sauvignon

### **Land**

Lison Pramaggiore

### **Weinbereitung**

- Reinigung und Kuehlung der Trauben
- Dynamisches Einmaischn 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
- Reifeprozess in Barriquefaessern

### **Organoleptische Eigenschaften**

Ein Wein mit starkem Charakter und Persoenlichkeit, mit intensiv rubinroter Farbe mit leichten Refluxen indis 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 wurstspezialitaeten.

### **Trink-Temperatur**

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

### **Verfuegbares Formate**

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

### **Analyse**

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Gesamtsaeure: 4,9 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,28 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)