

le *Carline*®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



AMMIANA IGT ROSSO DEL VENETO **Certificazione: Biologica e Vegana**

UVE:

Rosse

ZONA DI PRODUZIONE:

Veneto, Isola S. Cristina

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

- Fermentazione malolattica;
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino importante, prodotto nella sua totalità da uve rosse e antiche della zona lagunare Veneziana. Dopo un'attenta vendemmia, le uve vengono vinificate con una prolungata macerazione di 10-12 giorni.

Il vino ottenuto matura per 6 mesi in botti e continua l'affinamento in bottiglia. Presenta un colore rosso rubino intenso con sfumature tendenti al viola; il profumo è fruttato e ricorda il lampone, la mora selvatica e i frutti di bosco. Ha una struttura complessa ma armonica ed elegante, con una spiccata sapidità.

ACCOSTAMENTI:

Accompagna egregiamente carni rosse, piatti di selvaggina, salumi tipici e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Stappato 2-3 ore prima della mescita si serve a 18° C.

ANALISI:

Gradazione alcolica: 13%vol

Acidità totale: 5,2 g/l

Acidità volatile: 0,30 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglia: 750 ml

cartone: 06 bottiglie

