

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## **CABERNET SAUVIGNON DOC LISON PRAMAGGIORE Certificazione: Biologica e Vegana**

### **UVE:**

Cabernet Sauvignon

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nell'area della DOC Lison Pramaggiore

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

### **VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

### **AFFINAMENTO:**

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

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

E' un vino di forte carattere e personalità, di colore rosso ru intenso con lievi riflessi granati, elegante, vinoso. Con piacevoli sentori di vaniglia dovuti all'equilibrata maturazione in botti di rovere. Sapore asciutto, corposo, con lieve tanninica iniziale, che si evolve in sentori di spezie di eccellente complessiva buona resistenza.

### **ACCOSTAMENTI:**

Si accosta bene con arrostiti di carni rosse, selvaggina e cacciagione

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

16 - 18° C.

### **ANALISI:**

grado alcolico: 12,5 % vol  
acidità totale: 4,9 g/l  
acidità volatile: 0,28 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml  
Cartone: 06 bottiglie

