

le *Carline*®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



CABERNET DOC Lison Pramaggiore senza solfiti aggiunti Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono accuratamente lavate, segue la macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte con follatura tradizionale.

La fermentazione avviene a temperatura controllata in contenitori d'acciaio.

AFFINAMENTO:

Fermentazione malolattica, lasciando a contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata, e si procede con l'illimpidimento in contenitori d'acciaio. La conservazione è in assenza di ossigeno. Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d'uva senza aggiunta di alcun additivo. Maturazione per alcuni mesi in barriques.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

È un vino di forte carattere e personalità, di colore rosso rubino 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 tannicità iniziale, che si evolve in sentori di spezie di eccellente complessità e buona resistenza.

ACCOSTAMENTI:

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a 18° - 20° C su bicchiere ampio. Per l'assenza di solfiti consigliamo di consumare il prodotto entro due giorni dall'apertura.

ANALISI:

grado alcolico: 12% vol

acidità totale: 5,2 g/l

acidità volatile: 0,22 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglia: 750 ml

cartone: 06 bottiglie

