

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



**CARLINE ROSSO**  
**IGT VENETO ORIENTALE**  
**Certificazione: Biologica e Vegana**

**UVE:**

Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso

**ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore

**IN VIGNA:**

Suolo: argilloso di origine calcarea

Altimetria ed esposizione: 10 metri sul livello del mare - N-S

Età dei vigneti: 10-20 anni

Resa delle uve: 80 qli/ha

Vendemmia: meccanica a leggera sovraturazione delle uve

**IN CANTINA:**

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:

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino prodotto con grappoli selezionati di uve Cabernet Franc, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso. Richiede almeno due anni di maturazione prima in botte, poi in barriques, segue un affinamento in bottiglia. Ha un colore rosso granato, profumo tipico, bouquet ampio ed intenso con sentori di vaniglia, sapore asciutto, vellutato e gradevolmente amarognolo.

**ACCOSTAMENTI:**

Ideale per arrosti di carni rosse, brasato e selvaggina.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18° C.

**ANALISI:**

grado alcolico: 14% vol.

acidità totale: 6,10 g/l

acidità volatile: 0,48 g/l

zuccheri: 1,2 g/l

**FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml e 1,5lt

Cartone: 06 bottiglie

