

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



REFOSCO RISERVA DOC LISON PRAMAGGIORE Biologische und Vegane

TRAUBEN

Refosco dal Peduncolo Rosso

WEINBEREITUNG

- Reinigung und Kuehlung der Trauben;
- Dynamisches Einmaischen 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 Gelae
- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahlta
- Reifeprozess in Barriquefaessern.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wichtiger, komplett aus der Traubensorte Refosco dal Peduncolo Rosso gekelterter Wein: eine alte, bodenstaedige Rebsorte unseres Gebiets. Der erhaltene Wein reift 6 Monate lang in Eichenfaessern und wird da der flasche ausgebaut. Mit intensiver rubinroter Farbe mit ins Violett neigenden Nuancen; das Bukett ist fruchtig und erinnert an Himbeere wilde Brombeeren und Waldbeeren. Der Wein hat eine komplexe, aber harmonische und elegante Struktur.

PASST ZU

Der wein passt ausgezeichnet zu rotem fleisch, wildgerichten und wurstspezialitäten.

TRINK-TEMPERATUR

Sollte ein paar Stunden vor dem Servieren geöffnet und bei 18° C ste gelassen werden.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 12,5%vol
Gesamtsaeure: 5,1 g/l
Fluechtige Saeuren: 0,37 g/l

VERFÜGBARE GRÖßEN

Flasche: 750ml
Karton: 6 Flaschen

