

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



REFOSCO RISERVA DOC LISON PRAMAGGIORE

Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

Refosco dal p.r.

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione;
- 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 importante, prodotto con uve Refosco dal Peduncolo Rosso: antico vitigno autoctono della nostra zona. 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 di rovere 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.

ACCOSTAMENTI:

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

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

ANALISI:

gradazione alcolica: 12,5%vol
acidità totale: 5,1 g/l
acidità volatile: 0,37 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml
Cartone: 06 bottiglie

