

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



REFOSCO dal peduncolo rosso DOC LISON PRAMAGGIORE senza solfiti aggiunti Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

Refosco dal peduncolo rosso

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area Lison 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: 120 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:

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpimento e conservazione a temperatura controllata in 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Presenta un colore rosso profondo con sfumature magenta, è un vino austero dai pronunciati sentori di bacche e di muschio. Al palato si presenta secco e corposo.

ANALISI:

gradazione alcolica: 12,5% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,20 g/l

zuccheri: 4,0 g/l

IN DEGUSTAZIONE:

Si abbina perfettamente a carni rosse brasate, alla griglia, pollame ed ai formaggi stagionati. Nella cucina vegana è ottimo con crema di funghi porcini al timo

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

Bicchieri di servizio: calice a ballon.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia: 750 ml

Cartone: 06 bottiglie

