

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



ROSATO FRIZZANTE

Certificazione: Biologica e Vegana

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Follatura tradizionale e pressatura immediata;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di particolare colore rosato, si ottiene con breve permanenza del mosto nelle proprie vinacce. Il vino ha profumo delicato e fruttato, dal sapore armonico, leggermente amabile e brioso.

ACCOSTAMENTI:

Si accosta a spuntini veloci, antipasti leggeri e primi piatti delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 12% vol.

acidità totale: 5,3 g/l

acidità volatile: 0,26 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

