

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



REFOSCO dal peduncolo rosso
DOC LISON PRAMAGGIORE
Zertifikat: Biologisch und vegan

Traube:

Refosco dal peduncolo rosso

Anbaugebiet:

Der Betrieb befindet sich im Gebiet des Lison Pramaggiore

Erziehungssystem:

Guyot, Silvoz

Weinherstellung:

- säuberung und Kühlung der Trauben
- dynamische Mazeration der Schalen bei Nützung der anfallenden Fermentationsgase und eines Teils mit traditionellem Brechen der Trester
- Fermentation bei kontrollierter Temperatur

Ausbau:

- malolaktische Gärung
- für einige Monate Kontakt mit der Reinzuchtheefe
- Klärung und Konservierung bei kontrollierter Temperatur inahltanks

Organoleptische Charakteristika:

Ein Wein mit speziellen organoleptischen Eigenschaften. Er bietet eine violette rubinrote Farbe, wenig, intensives, typisches Aroma, das an die Himbeere und die wilde Brombeere denken lässt, vollmundig im Geschmack und angenehm tanninhaltig. Mit zunehmender Alterung gewinnt er noch an Raffinesse, wird harmonischer und entwickelt ein breites und gefälliges Bouquet

Weinbegleitung:

Er passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild. In der veganen Küche eignet er sich hervorragend als Begleitung zu Steinpilzcreme mit Thymian.

Serviertemperatur:

Etwa zwei Stunden vorher entkorkt sollte er bei 18° serviert werden

Analyse:

Alkoholgehalt: 13%
Gesamtsäure: 5,1g/l
flüchtige Säure: 0,20 g/l

verfügbare Größen:

Flaschen: 750 ml und 1,5l Magnum
Karton mit 6 Flaschen



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

