

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



CARLINE ROSSO **IGT VENETO ORIENTALE** **Biologische und Vegane**

TRAUBEN

Merlot, Cabernet Franc, 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 Temperatur.

AUSBAU

- Biologischer Saeureabbau;
- Einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger;
- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahltanks;
- Reifeprozess in Barriquefaessern.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aus gewaehlten Trauben der Sorten Cabernet Franc, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso gekelterter Wein. Benoetigt einen Reifeprozess von mindestens zwei Jahren, zuerst im Fass, danach in Barriquefaessern, wonach ein Ausbau in der Flasche folgt. Er ist granatfarben, hat einen typischen Duft, ein reichhaltiges und intensives Bukett mit Vanilledueften, einen trockenem, samtigen und angenehm leicht bitteren Geschmack.

PASST ZU

Ideal zu Braten von rotem Fleisch, Schmorbraten und Wild.

TEMPERATUR

Bei 18° C servieren.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 13% vol.
Gesamtsaeure: 5,80 g/l
Fluechtige Saeuren: 0,48 g/l

VERFÜGBARE GRÖßEN

Flasche: 750ml
Karton: 6 Flaschen

