

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



LISON DOCG CLASSICO **Biologische und Vegane**

TRAUBEN

Lison

ANBAUGEBIET

Lison Classico

WEINBEREITUNG

- Reinigung und Kuehlung der Trauben;
- Dynamisches Einmaischen der Schalen mit Nutzung der Gaerungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen;
- Gaerung bei geregelter Temperatur.

AUSBAU

- Einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger;
- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahl tanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit warmen, goldenen Reflexen.

Intensives Bukett, das sich durch fruchtige und blumige Noten auszeichnet.

Typisch geschmeidiger, lang anhaltender und eleganter Geschmack mit Mandelnuancen.

PASST ZU

Sehr gut zu wuertzigen ersten Gaengen mit Fisch und weissem Fleisch.

TRINK - TEMPERATUR

Bei 10° C servieren.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 13% vol

Gesamtsaeure: 5,3 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,18 g/l

VERFUEGBARE GROEBEN

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

