

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



CABERNET FRANC DOC Venezia **Certificazione: Biologica e Vegana**

UVE:

Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOC Venezia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

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:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino caratteristico della zona DOC Venezia, è particolarmente rinomato per il suo profumo e sapore. Di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Dal profumo intenso, vinoso, erbaceo che con l'invecchiamento si affina diventando elegante e generoso.

Sapore asciutto, erbaceo, corposo. Leggermente tannico, ma armonico.

ACCOSTAMENTI:

Si accosta bene con arrostiti di carni bianche e rosse, selvaggina e cacciagione. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con medaglioni di fagioli e farro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Stappare 2 - 3 ore prima e servire a 18° C.

ANALISI:

grado alcolico: 13% vol.

acidità totale: 5,0 g/l

acidità volatile: 0,22g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt

Cartone: 06 bottiglie

