

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



REFOSCO dal peduncolo rosso
DOC LISON PRAMAGGIORE
Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

Refosco dal peduncolo rosso

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area Lison Pramaggiore

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 dalle particolari caratteristiche organolettiche. Presenta un colore rosso rubino violaceo. Profumo vinoso, intenso, tipico, che ricorda il lampone e la mora selvatica, con sapore pieno, e giustamente tannico. Se invecchiato si affina, prende armonicità e sviluppa un bouquet ampio e piacevole.

ACCOSTAMENTI:

Si abbina con carni rosse e selvaggina in umido. Nella cucina vegana è ottimo con crema di funghi porcini al timo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Stappato un paio di ore prima va servito a temperatura di 18° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 13% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,20 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt

Cartone: 06 bottiglie

