

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



CABERNET FRANC Doc Venezia CANTASTORIE

Legame fra passato, presente e futuro

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Cabernet Franc 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOC Venezia

TERRENO:

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso svolta in particolari vinificatori di nuova generazione con macerazione dinamica delle bucce mediante follatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento avviene in fusti di rovere francese al secondo passaggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Rosso rubino intenso dai toni violacei. All'olfatto si liberano profumi erbacei, seguiti da note fruttate di lampone e marasca, con ricordi vegetali di oleandro e ginepro. Di buon corpo con un bel timbro tannico e giusta acidità.

ABBINAMENTI:

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

ANALISI:

grado alcolico: 13% vol.
acidità totale: 5,60 g/l
acidità volatile: 0,40 /l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt
Cartone: 06 bottiglie

