

le Carline®
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



LISON DOCG CLASSICO

*Vino simbolo della nostra area enologica,
di cui rappresenta la prima DOCG*

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Tai 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOCG Lison Classico.

TERRENO:

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio capovolto

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura viene svolta una criomacerazione per circa 12 ore, segue una pressatura soffice e una stabulazione a freddo del mosto. La fermentazione alcolica avviene a basse temperature. L'affinamento prosegue per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage. Imbottigliamento e sosta in bottiglia di almeno un anno prima della messa in consumo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Questo vino ha un colore giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo intenso, caratterizzato da sentori iniziali di mandorla e nocciola, poi note fruttate di pera e mela verde con chiusura floreale.

Sapore tipicamente morbido, di lunga persistenza.

ABBINAMENTI:

Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni bianche. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con millefoglie di zucca, patate e porri.

Stappato al momento va servito a 10° C.

ANALISI:

grado alcolico: 13,5% vol

acidità totale: 5,6 g/l

acidità volatile: 0,15 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 Lt

Cartone: 06 bottiglie



Guida Bio 2025
Certificato di eccellenza

