

SCHEDA TECNICA

VIGNETO CARLINE

UVE	NEBBIOLO 90% BRUGNOLA 5% PIGNOLA 5%
ZONA DI PRODUZIONE	COMUNE DI BIANZONE
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITA' IMPIANTO	4500 CEPPI/HA
ACIDITA' TOTALE	5,0 g/lt
RESA PER ETTARO	40 q.li
VINIFICAZIONE	Fermentazione a cappello galleggiante in fusti di acciaio Inox Follatura manuale Rimontaggio manuale senza l'utilizzo di pompe Fermentazione malolattica in fusti di acciaio inox
AFFINAMENTO	2 anni in fusti di Acciaio Inox 1 anno in anfore di terracotta Minimo 2 anni in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Bell'armonia di sentori di frutta e spezie. Note balsamiche regalano una notevole piacevolezza sia al naso che all'assaggio. Si è colti subito dalla grande struttura di questo vino che denota nello stesso un carattere veramente deciso.

NOTE DI SERVIZIO

Temperatura di servizio 18° Si consiglia di stappare almeno un'ora prima del consumo.

Il prodotto non viene sottoposto a nessun processo di filtrazione e la presenza di fondo nella bottiglia è pertanto assolutamente naturale. Si consiglia di decantare prima del consumo.

ACCOSTAMENTI

Cacciagione brasati, arrosti, formaggi stagionati a pasta dura