

Veneto | Case Paolin

San Carlo

Montello Asolo Doc

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA

Proprietà	Fratelli Pozzobon
Vitivinicoltura	Biologica



SAN CARLO

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico, Altri formati

Codice 69740

Annata 2021

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Montello

Vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot

Formato

Altri formati

Sostenibilità Biologico

Vitigni Cabernet Sauvignon e Merlot

Vinificazione le uve provengono dal vigneto "San Carlo" con una vinificazione separata per ciascuna varietà.

Biologico Sì

Abbinamento può essere abbinato con grigliate di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo anche a fine pasto.

Vista rosso rubino intenso con riflessi granati con l'invecchiamento.

Olfatto chiare note di frutti rossi quali ciliegie, lamponi e more. Presenti anche note speziate di vaniglia, tabacco e spezie orientali.

Gusto austero, pieno con tannini setosi

Affinamento Malolattica ed affinamento in barriques per 12-14 mesi di cui almeno 40% nuove, ulteriore affinamento in botte di 6 mesi e in bottiglia di almeno 9 mesi prima dell'immissione in commercio.

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Fine ottobre

Residuo zuccherino 0 gr/lt

Grado alcolico 14 % vol

Temperatura di servizio 18°