



AZ. AGRICOLA

le Carlina®

## SPUMANTE BRUT LE CARLINE

**\*UVE:**

Chardonnay

**\*ZONA DI PRODUZIONE:**

Lison Pramaggiore

**\*SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

**\*VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve
- follatura tradizionale e pressatura soffice
- Fermentazione a temperatura controllata

**\*AFFINAMENTO:**

-Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio

**\*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Spumantizzato con il metodo Charmat, mediante una lunga e controllata rifermentazione naturale con lieviti selezionati in piccole botti a tenuta di pressione; abbiamo ottenuto uno spumante di gran classe con spiccate caratteristiche organolettiche. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ed un perlage sottile e persistente.

Profumo fine con venature fruttate ed un sapore fresco e salino, ma squisitamente armonico, secco nel tipo Brut.

**\*ACCOSTAMENTI:**

Ottimo come aperitivo, preferibilmente con piatti a base di pesce.

**\*TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Va servito a 8°C e stappato al momento.

**\*ANALISI:**

grado alcolico: 11,5% vol.  
acidità totale: 6,8 g/l  
acidità volatile: 0,20

**\*FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml  
Cartone: 06 bottiglie



AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carlina, 24 , 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, [info@lecarline.com](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)