



AZ. AGRICOLA

le Carline®

CHARDONNAY DOC **LISON PRAMAGGIORE**

***UVE:**

Chardonnay

***ZONA DI PRODUZIONE:**

Lison Pramaggiore

***SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

***VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale
- Fermentazione a temperatura controllata

***AFFINAMENTO:**

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

***CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati.
Profumo Intenso, caratterizzato da note fruttate e floreali, con sentori di mela golden e crosta di pane.
Sapore tipicamente morbido, di lunga persistenza ed elegante.

***ACCOSTAMENTI:**

Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni bianche.

***TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Stappato al momento va servito a 10°C.

***ANALISI:**

grado alcolico:12,2% vol
acidità totale: 5,6 g/l
acidità volatile:0,18 g/l

***FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml
Cartone: 06 bottiglie



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

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, info@lecarline.com, www.lecarline.com