



AZ. AGRICOLA

le Carline®

DOGALE PASSITO IGT VENETO ORIENTALE

*UVE:

Verduzzo Friulano

*ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

*SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

*VINIFICAZIONE:

- Appassimento
- Pulizia delle uve
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale
- Fermentazione a temperatura controllata in Barriques

*AFFINAMENTO:

-Fermentazione malolattica e contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata e maturazione in barriques

*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dogale proviene da uve verduzzo vendemmiate tardivamente, fette appassire fino ad inverno inoltrato. Il mosto ottenuto è stato fatto fermentare in piccole botti di rovere dove il vino è poi maturato per nove lunghi mesi. Questa particolare tecnica ed il costante controllo delle varie fasi di fermentazione, hanno consentito di ottenere un vino di bel colore ambrato, di profumo intenso, piacevolmente dolce al palato.

*ACCOSTAMENTI:

Ottimo per biscotteria secca e torte a base di mandorle

*TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a 8-10°C

*ANALISI:

gradazione alcolica: 13,5% vol
acidità fissa: 4,9 g/l
acidità volatile: 0,5 g/l
zuccheri: 12 g/l

*FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 375 ml in astuccio singolo
Cartone: 06 astucci



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

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