



AZ. AGRICOLA

le Carline®

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

***UVE:**

Prosecco

***ZONA DI PRODUZIONE:**

Valdobbiadene

***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:**

Il Prosecco Spumante Extra Dry è un vino che va bevuto giovane per apprezzarne la sua freschezza, briosità ed il suo inconfondibile profumo e sapore.

Di colore giallo paglierino chiaro, ha profumo intenso e persistente con sentori di fiori di acacia e glicine. Di sapore leggermente morbido, ed equilibrato da una gradevole nota acidula.

***ACCOSTAMENTI:**

Vino indicato per brindisi ed aperitivi, si accosta meravigliosamente con piatti leggeri della cucina mediterranea.

***TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8° C

***ANALISI:**

gradazione alcolica 11,5% vol.

acidità totale: 5,2 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