



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## LISON BIANCO DOC LISON PRAMAGGIORE

**\*UVE:**

Tocai Italico

**\*ZONA DI PRODUZIONE:**

Lison Pramaggiore

**\*SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

**\*VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve
- Macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte 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.  
Sapore tipicamente morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla.

**\*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:12,4% vol  
acidità totale: 5,3 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](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)