



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## PINOT GRIGIO DOC LISON PRAMAGGIORE

**\*UVE:**

Pinot Grigio

**\*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:**

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

**\*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Coltivato in azienda su terreni particolarmente vocati per la loro alta percentuale di argilla e calcare. Il vino è di colore chiaro con leggere sfumature ramate. Di grande personalità, sapore asciutto, profumo intenso e persistente che ricorda la crosta di pane ed essenze erbacee essiccate.

**\*ACCOSTAMENTI:**

Accompagna bene tutti gli antipasti di pesce, la cucina alle erbe e le carni bianche.

**\*TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Va servito a 10°C.

**\*ANALISI:**

grado alcolico: 12,5% vol  
acidità totale: 5,50 g/l  
acidità volatile: 0,2 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)