



le Carline®

Vini naturalmente biologici

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG **Vino Frizzante**

UVE:

Glera

ZONA DI PRODUZIONE:

Valdobbiadene

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce;
- 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:

Vino DOCG, rigorosamente coltivato col metodo di agricoltura biologica. Di colore giallo paglierino chiaro, dal profumo floreale e fruttato che ricorda la mela verde e i fiori di campo.

ACCOSTAMENTI:

Ideale in ogni momento conviviale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 11,5% vol.
acidità totale: 6,2 g/l
acidità volatile: 0,19 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml
Cartone: 06 bottiglie



AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745