



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## **AMICITIA IGT VENETO ORIENTALE**

### **Trauben**

Chardonnay

### **Land**

Lison Pramaggiore

### **Weinbereitung**

- Reinigung und Kuehlung der Trauben
- Dynamisches Einmaischen der Schalen mit Nutzung der Gaerungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen
- Gaerung bei geregelter Temperatur

### **Ausbau**

- Biologischer Saeureabbau
- Einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger
- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahltanks
- Reifeprozess in Barriquefaessern

### **Organoleptische Eigenschaften**

Dieser elegante Wein mit seiner strohgelben Farbe, leichten Dueften nach reifem Obst, Brotkrusten und Vanille die auf die Gaerung und Reifung in kleinen Eichenfaessern zurueckzufuehren ist, wird aus Chardonnaytrauben gekeltert.

Leicht wuerzig, schlicht und aetherisch.

### **Gastronomische Koppelungen**

Sehr gut zu in Folie gebratenem Fisch oder gegrilltem Fisch und zu weißem Fleisch.

### **Trink-Temperatur**

Bei 8-10°C servieren.

### **Verfuegbares Formate**

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

### **Analyse**

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Gesamtsaeure: 5,8 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,25 g/l



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)