



le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

BIANCO VENEZIANO

Tenuta del Giaj

TRAUBEN

Lison, Chardonnay

ANBAUGEBIET

Lison Pramaggiore

WEINBEREITUNG

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

AUSBAU

- Einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger;
- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahltanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit warmen, goldenen Reflexen.

Intensives Bukett, das sich durch fruchtige und blumige Noten auszeichnet.

Typisch geschmeidiger, lang anhaltender und eleganter Geschmack mit Mandelnuancen.

PASST ZU

Sehr gut zu wuertzigen ersten Gaengen mit Fisch und weissem Fleisch.

TEMPERATUR

Bei 10° C servieren.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 12% vol

Gesamtsaeure: 5,3 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,18 g/l

VERFUEGBARE GROEBEN

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen



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