



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## **DOGALE PASSITO IGT VENETO ORIENTALE**

### **Trauben**

Verduzzo Friulano

### **Land**

Lison Pramaggiore

### **Weinbereitung**

- Verwelkung
- Reinigung der Trauben
- Dynamisches Einmaischen der Schalen mit Nutzung der Gärungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen
- Gärung bei geregelter Temperatur in Barriquefaessern

### **Ausbau**

- Biologischer Saeureabbau und einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger und Reifeprozess in Barriquefaessern

### **Organoleptische Eigenschaften**

Der Dogale entsteht aus spaet gelesenen Verduzzotrauben, die danach bis spaet in den Winter getrocknet werden.

Der erhaltene Most wird in kleinen Eichenfaessern gegaert, wo der Wein dann neun Monate lang reift.

Diese besondere Technik und der Ueberwachung der verschiedenen Fermentationenphasen haben es ermoeoglicht, einen sehr schoen bernsteinfarbenen Wein mit intensivem Bukett und angenehm suessen Geschmack am Gaumen zu erzielen.

### **Gastronomische Koppelungen**

Sehr gut zu trockenem Gebäck und zu Mandeltorten.

### **Trink-Temperatur**

Bei 8-10°C servieren.

### **Verfuegbares Formate**

Flasche: 375 ml in einzeln verpackt

Karton: 6 Einzelverpackungen

### **Analyse**

Alkoholgehalt: 13,5% vol

Gesamtsaeure: 4,9 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,5 g/l

Zucker: 12 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)