



AZ. AGRICOLA

le Carline®

SPUMANTE BRUT LE CARLINE

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

- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahltanks

Organoleptische Eigenschaften

Schaumbereitung im Charmat-Verfahren in kleinen, druckdichten Faessern; somit hamen wir einen Schaumwein mit Klasse und ausserordentlichen organoleptischen Eigenschaften erzielt.

Matt strohgelbe Farbe mit gruenlichen Reflexen und zartem, anhaltenden Perlage.

Feines Bukett mit fruchtigen Nuancen, mit frischem und salzigem, aber exquisit harmonischem Geschmack, trocken in der Brut-Ausfuehrung

Gastronomische Koppelungen

Ausgezeichne als aperitif, wird er zu allen gangen empfohlen, vorzugweise aber zu fischgerichten.

Trink-Temperatur

Wird bei 8°C serviert und zuletzt geoffnet.

Verfuegbares Formate

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

Analyse

Alkoholgehalt: 11,5% vol.

Gesamtsaeure: 6,8 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,20



AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carline, 24 , 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, info@lecarline.com, www.lecarline.com