



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## **CHARDONNAY DOC LISON PRAMAGGIORE**

### **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 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 und Duelle nach Golden-Delicious-Aepfeln und Brotkrusten auszeichnet.  
Typisch geschmeidiger, anhaltender und eleganter Geschmack.

### **Gastronomische Koppelungen**

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

### **Trink-Temperatur**

Bei 10°C servieren.

### **Verfuegbares Formate**

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

### **Analyse**

Alkoholgehalt: 12,2% vol

Gesamtsaeure: 5,6 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,18 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)