



AZ. AGRICOLA

le Carline®

CHARDONNAY 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 Temperature

Ausbau

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

Organoleptische Eigenschaften

Ein Wein von besonderer Eleganz. Wird er jung getrunken, weist er durch seinen relativ hohen Saeuregehalt eine aussergewoehnliche Feinheit auf.

Sein Bukett erinnert an Golden-Delicious-Aepfel und Mandelblueten Strhgelbe Farbe mit trockenem, feinem und verlockendem Geschmack, mit Anklang Aepfel una Akazienblueten.

Gastronomische Koppelungen

Eignet sich als Aperitiv, oder auch zu mageren Vorspeisen und Gemuesesuppen, zu Eiergerichten oder edlem Fisch und zu Meeresfruechten.

Trink-Temperatur

Bei 10-12 °C° servieren.

Verfuegbares Formate

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

Analyse

Alkoholgehalt: 11,5% vol.

Gesamtsaeure: 5,1 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,19 g/l



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

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