



AZ. AGRICOLA

le Carline®

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

Trauben

Prosecco

Land

Valdobbiadene

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

Der Prosecco Spumante Extra Dry sollte jung getrunken werden, um seine Frische, seinen Schwung und sein unverkennbares Bukett mit Dueften nach Akazienbluten und Glyzinien. Mit leicht geschmeidigem und ausgewogenem Geschmack, mit gefaellig sauerlicher Note.

Gastronomische Koppelungen

Ein Wein für Toasts und als Aperitiv, passt hervorragend zu den leichten Gerichten der mediterranen Küche.

Trink-Temperatur

Bei 8° C servieren.

Verfuegbares Formate

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

Analyse

Alkoholgehalt: 11,5% vol.

Gesamtsaeure: 5,2 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, www.lecarline.com