



AZ. AGRICOLA

le Carline®

LISON BIANCO DOC LISON PRAMAGGIORE

Trauben

Tocai Italico

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 auszeichnet.

Typisch geschmeidiger, lang anhaltender und eleganter Geschmack mit Mandelnuancen.

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: 12,4% vol

Gesamtsaeure: 5,3 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