



AZ. AGRICOLA

le Carline®

PINOT GRIGIO DOC LISON PRAMAGGIORE

Trauben

Pinot Grigio

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

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

Organoleptische Eigenschaften

Diese Trauben werden innerhalb des Betriebs auf besonders geeigneten Boeden mit hohem Lehm- und Kalkgehalt angebaut. Der Wein ist hell und hat leicht kupferfarbene Nuancen. Mit grossartiger Persoenlichkeit, trockenem Geschmack, intensivem und anhaltendem Bukett, das an Brotkrusten und getrocknete Kraeuter erinnert.

Gastronomische Koppelungen

Passt gut zu allen Fischvorspeisen, zu Gerichten mit Kraeutern und zu weissem Fleisch.

Trink-Temperatur

Bei 10°C servieren.

Verfuegbares Formate

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

Analyse

Alkoholgehalt: 12,5% vol

Gesamtsaeure: 5,50 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,2 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