



AZ. AGRICOLA

le Carline®

VERDUZZO IGT VENETO ORIENTALE

Trauben

Verduzzo

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 Temperatur

Ausbau

- Few months' exposure to its fine activated lees
- Controlled clarification temperature and conservation in steel vats

Organoleptische Eigenschaften

Aus der natuerlichen Gaerung mit ausgewaehlter Hefe erhaltener Perlwein.

Intensives Bukett, erinnert an Veilchen- oder Akazienblueten
Strohgelbe, zeitweilig sehr intensive Farbe.
Geschmeidig, wuerzig im Geschmack, leicht tanninhaltig.

Gastronomische Koppelungen

Ein Dessertwein, der sehr gut zu süßen Backwaren passt, die nicht aus Hefeteig sind, wie Crostate mit süßen Früchten, Blätterteig, oder traditionelles Gebäck.

Trink-Temperatur

Bei 10-12°C servieren.

Verfuegbares Formate

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

Analyse

Alkoholgehalt: 11% vol.

Gesamtsaeure: 5,1 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,29 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