



AZ. AGRICOLA

le Carline®**AMICITIA IGT VENETO ORIENTALE**

Vino bianco tranquillo fatto fermentare in barriques

Vitigno

Chardonnay



Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Annone Veneto	8	51/149	0.83.30	Mt. 3 x 1,1
Pramaggiore	21	44/166	0.50.98	Mt. 3 x 1,1
San Stino di Livenza	9	21	1.05.00	Mt. 3 x 1,1

Forma di Allevamento

Silvoz e Cordone Speronato

Data Raccolta

20/08/2007

Quantità Raccolta**Fasi di lavorazione eseguite**

Appassimento	non eseguito
Pigiatura uva	operazione che consiste nella separazione e rottura degli acini per far fuoriuscire il mosto; origina come sottoprodotto i raspi
Macerazione ed inizio fermentazione	non eseguita
Svinatura	non eseguita
Pressatura	operazione eseguita mediante l'uso di pressa a polmone che esercita una lieve pressione d'aria sul macerato per ottenere la fuoriuscita del mosto; origina come sottoprodotto le vinacce
Decantazione	operazione che consiste nell'asportazione dal mosto delle sostanze in sospensione (polifenoliche, proteiche, ecc...) realizzata in modo statico mediante l'impiego delle basse temperature. Origina come sottoprodotto la feccia.
Inizio fermentazione	processo che consiste nel far fermentare, mediante l'utilizzo di lieviti selezionati, il mosto ottenuto; eseguito a temperatura controllata a freddo.
Maturazione in Barrique	il vino viene fatto maturare per 14 mesi in piccole botti di rovere da 225 lt. (<i>barriques</i>), per affinare e migliorare le proprie caratteristiche organolettiche.
Coadiuvanti Enologici	Anidride solforosa; lieviti selezionati; attivanti di fermentazione; bentonite chiarificante.

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

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



AZ. AGRICOLA

le Carline®**Analisi alla vinificazione**

SO2 Libera	SO2 Totale	Acidità Totale	Acidità Volatile	pH	Alcool	Zucchero	Estratto secco
15 mg/lt	60 mg/lt	5,70 g/lt	0,35 g/lt	3,15	12,20% vol	1,30 g/lt	20,1 g/lt

Pulizia vino per imbottigliamento

operazione che consiste nell'asportare dal vino le sostanze in sospensione. Viene realizzata in due fasi, nella prima in modo meccanico con l'utilizzo di sistemi di filtraggio ad alluvionaggio; nella seconda fase con l'utilizzo di filtri a cartuccia con fori sottili che permettono il passaggio del vino e trattengono le cellule di lievito e di batteri.

Imbottigliamento e confezionamento

operazione che consiste nel mettere il prodotto in recipienti di vetro, preventivamente sottoposti a risciacquo, e provvedere alla relativa tappatura. Il confezionamento avviene mediante etichettatura comprensiva di capsula e relativo inscatolamento. L'imbottigliamento si effettua in azienda utilizzando attrezzature tecnologicamente all'avanguardia fornite dal Centro Mobile di Qualità Group.

Bottiglia

Tipo bottiglia	Capacità	Tappo	Capsula	Etichetta
prestig vetro verde uvag	0,750 cc	sughero naturale 25/40	pvc giallo	adesiva

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.070405	05/04/2007	1482	98 mg/lt	24 mg/lt	12,41 % vol	5,10g/lt
L. 220/02	08/08/2002	335	96 mg/lt	26 mg/lt	12,44 % vol	5,00 g/lt
L 156/01	05/06/2001	1813	95 mg/lt	32 mg/lt	12,45 % vol.	5,20 g/lt
L 036/01	15/01/2001	1333	90 mg/lt	28 mg/lt	12,40 % vol.	5,80 g/lt

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

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