



le Carline®

Vini naturalmente biologici



ROSSO AMMIANA IGT VENETO

Vino rosso

Vitigno

Merlot, Cabernet Sauvignon

<i>Comune</i>	<i>FG</i>	<i>Map</i>	<i>Superficie</i>	<i>Impianto</i>
Venezia -Burano	62	83/8793/122/119/ 114	2.78.54	Mt 3,7x3,9

Forma di Allevamento

Silvoz archettato

Data Raccolta

27.08.2009

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 processo che consiste nel far fermentare, mediante l'utilizzo di lieviti selezionati, le parti solide a contatto con quelle liquide, al fine di favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti e aromatiche contenute nella buccia dell'acino; eseguito a temperatura controllata

Svinatura 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

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 Barriques Il vino matura in botti per 6 mesi.

AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745



le Carline®

Vini naturalmente biologici

Coadiuvanti Enologici Anidride solforosa; lievii selezionati; attivanti di fermentazione; bentonite chiarificante.

Analisi alla vinificazione

SO2 Libera	SO2 Totale	Acidità Totale	Acidità Volatile	pH	Alcool	Zucchero	Estratto secco
30,00 mg/lt	75,00 mg/lt	5,2 g/lt	0,30 g/lt	3,67	12,5% vol.	0,30 g/%	

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 al relativo riempimento e 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
bordolese vetro verde	0,750 lt	sughero naturale 25/40	nera	adesiva

Lotti in commercio

Analisi all'imbottigliamento

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L. 090713	13.07.2009	6324	74,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,30% vol.	4,9 g/lt
L. 080612	12.06.2008	11.333	75,00 mg/lt	35,00 mg/lt	12,46% vol.	5,5 g/lt