



AZ. AGRICOLA

le Carline®**ROSSO AMMIANA IGT VENETO**

Vino rosso

Vitigno

Merlot, Cabernet Sauvignon

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

Forma di Allevamento

Silvoz archettato

Data Raccolta

04/09/2007

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	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	non eseguita
Coadiuvanti Enologici	Anidride solforosa; lievi 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
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
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.080612	12/06/2008	11.333	75,00 mg/l	35,00 mg/l	12,46% vol.	5,5 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