



*le Carline*<sup>®</sup>  
Vini naturalmente biologici

## **SPUMANTE BRUT LE CARLINE**



Bianco da Tavola

**Vitigno**  
Chardonnay



8 027308 000220

<b>Comune</b>	<b>FG</b>	<b>Map</b>	<b>Superficie</b>	<b>Impianto</b>
Annone V.to	8	149/51	0.83.30	mt. 3×1,1
Pramaggiore	21	44/166	0.59.31	mt. 3×1,1
San Stino di Liv.	9	21	1.05.00	mt. 3×1,1

  

<b>Forma di Allevamento</b>	<b>Data Raccolta</b>	<b>Quantità Raccolta</b>
Silvoz e cordone speronato		28.08.2009

### **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 ermetica, in cui il pigiato sosta per alcune ore a macerare, quindi inizia la fase di pressatura, che consiste nell'esercitare 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 (es: polifenoliche e proteiche), 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 in autoclavi inox a tenuta di pressione in modo da trasformare gli zuccheri aggiunti in alcool, CO2 e altri prodotti.

**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

Maturazione in Barriques non eseguita

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
18 mg/lt	75 mg/lt	6,2 g/lt	0,19 g/lt	3,14	11,90 %vol	1,3 g/lt	18 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 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
borgognotta pesante	0,750 lt	sughero a fungo	Alluminio nera	carta ad acqua/colla

## Lotti in commercio

## Analisi all'imbottigliamento

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L. LB.05T1/2	23.02.2010	1570	80,00 mg/lt	28,00 mg/lt	11,40% vol.	5,60 g/lt
L. HN.04C1	21.01.2009	1944	80,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,00% vol.	5,70 g/lt
L. MN04C1	04.12.2008	720	78,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,45% vol.	5,70 g/lt
L. HF.11F1	26.09.2008	438	98,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,45% vol.	6,25 g/lt
L. GL.18F1	22.10.2007	1959	72,00 mg/lt	29,00 mg/lt	12,31% vol.	5,70 g/lt
L. 340/0	16.11.2004	1440	98,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,00% vol.	6,25 g/lt

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*<sup>®</sup>

*Vini naturalmente biologici*

L 340/0	01.12.2004	335	78,00 mg/lit	28,00 mg/lit	12,45% vol.	5,50 g/lit
---------	------------	-----	--------------	--------------	-------------	------------

**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