



AZ. AGRICOLA

le Carline®**SPUMANTE BRUT LE CARLINE**

Bianco da Tavola

Vitigno

Chardonnay



8 027308 000220

Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Pramaggiore	21	44/166	0.55.00	mt. 3×1,1
Pramaggiore	20	27	0.26.00	mt. 3×1,1
Annone V.to	8	149/51	0.80.04	mt. 3×1,1
San Stino di Liv.	9	21	1.05.00	mt. 3×1,1

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 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.
Maturazione in Barriques	non eseguita
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
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 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
borgognotta pesante	0,750 lt	sughero a fungo	alluminio	carta ad acqua/colla

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.GW.18F1	18/06/07	2660	96,00 mg/lt	31,00 mg/lt	11,80 %vol.	6,35 g/lt
L 340/0	16/11/2004	1440	98,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,00 %vol.	6,25 g/lt
L 270/1	01/12/2004	335	78,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,45 %vol.	5,10 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