



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



## **CARLINE ROSSO IGT VENETO ORIENTALE**

Vino rosso tranquillo affinato in *barriques*

### **Vitigno**

Cabernet, Merlot e Refosco



8 027308 000190

<b>Comune</b>	<b>FG</b>	<b>Map</b>	<b>Superficie</b>	<b>Impianto</b>
Annone Veneto	8	149/51	0.87.65	Mt 3 x 1,1
Annone Veneto	9	179/196/57/58	3.07.56	Mt 3 x 1,1

### **Forma di Allevamento**

Guyot  
Guyot  
Guyot

### **Data Raccolta**

Cabernet: 21.09.2009  
Merlot: 09-10.09.2009  
Refosco: 09.09.2009

### **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 che consiste nell'estrazione della frazione liquida (mosto) prima della pressatura

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 non eseguita

Inizio fermentazione non eseguita

Maturazione in Barriques il vino viene fatto maturare per 24 mesi in piccole botti di rovere da 225 lt. (*barriques*), per affinare e migliorare le proprie caratteristiche organolettiche.

**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
18 mg/lit	55 mg/lit	5,750 g/lit	0,40 g/lit	3,45	12,80% vol	1,10 g/lit	27,1 g/lit

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
prestig vetro verde uvag	0,750 cc	sughero naturale 25/40	pvc rosso BIO	adesiva

## Lotti in commercio

## Analisi all'imbottigliamento

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L. 080502	05.05.2008	2500	75,00 mg/lit	30,00 mg/lit	13,26% vol.	6,20 g/lit
L. 186/06	06.07.2006	540	79,00 mg/lit	33,00 mg/lit	13,50% vol.	6,00 g/lit
L. 129/03	09.05.2003	3900	78,00 mg/lit	32,00 mg/lit	13,30% vol.	6,10 g/lit
L. 356/01	21.12.2001	2000	80,00 mg/lit	34,00 mg/lit	13,00% vol.	5,60 g/lit