



AZ. AGRICOLA

le Carline®**CHARDONNAY DOC LISON PRAMAGGIORE**

Vino bianco tranquillo prodotto secondo il disciplinare 'DPR 29/5/00'

Vitigno

Chardonnay



Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Pramaggiore	21	44/166	0.0.98	Mt. 3 x 1,1
Annone Veneto	8	51/149	0.83.30	Mt. 3 x 1,1
San Stino di Livenza	9	21	1.05.00	Mt. 3 x 1,1

Forma di Allevamento

Silvoz archettato

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 non eseguita

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; 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
25 mg/lt	72 mg/lt	6,4 g/lt	0,20 g/lt	3,2	12,14 % Vol	6,3 g/lt	19 g/l

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 verde uvag	0,750 lt	sughero naturale 25/40	pvc nera BIO	adesiva

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.080414	17.04.2008	2160	60 mg/lt	35 mg/lt	13,01% vol.	5,3 g/l
L.080117	17.01.2008	830	70 mg/lt	20 mg/lt	12,30% vol.	6,0 g/l
L.070515	15.05.2007	1500	96 mg/lt	26 mg/lt	12,40% vol.	4,9 g/l
L.108/06	18.04.2006	1296	50 mg/lt	20 mg/lt	12,30% vol.	6,0 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