



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici



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	Data Raccolta	Quantità Raccolta
Silvoz archettato	27.08.2009	

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	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
 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

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 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
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. 100112	12.01.2010	750	85,00 mg/lt	30,00 mg/lt	11,98% vol.	5,8 g/lt
L. 090306	06.03.2009	2000	90,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,36% vol.	4,9 g/lt
L. 080414	17.04.2008	2160	60,00 mg/lt	35,00 mg/lt	12,45% vol.	5,3 g/lt
L. 080117	17.01.2008	830	70,00 mg/lt	20,00 mg/lt	12,30% vol.	6,0 g/lt
L. 070515	15.05.2007	1500	96,00 mg/lt	26,00 mg/lt	12,40% vol.	4,9 g/lt
L. 108/06	18.04.2006	1296	50,00 mg/lt	20,00 mg/lt	12,30% vol.	6,0 g/lt