



AZ. AGRICOLA

le Carline®**DOGALE PASSITO IGT VENETO ORIENTALE**

Vino bianco tranquillo, da uve fatte appassire, e fermentato in *barriques*

Vitigno

Verduzzo



Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Pramaggiore	21	44	0.35.89	mt. 3×1,1
Annone Veneto	9	161	0.28.33	mt. 3×1,1

Forma di Allevamento

Silvoz e cordone speronato

Data Raccolta

18-19/09/2007

Quantità Raccolta**Fasi di lavorazione eseguite**

Appassimento	operazione effettuata sull'uva e finalizzata a concentrare il contenuto della stessa mediante la diminuzione dell'acqua, realizzata su apposite cassette.
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 (polifenoliche, proteiche, ecc...) realizzata in modo statico mediante l'impiego delle basse temperature. Origina come sottoprodotto la feccia.
Inizio fermentazione	non eseguita
Maturazione in Barriques	il vino viene fatto fermentare e maturare per 12 mesi in piccole botti di rovere da 225 lt. (<i>barriques</i>), per affinare e migliorare le proprie caratteristiche organolettiche.
Coadiuvanti Enologici	Anidride solforosa; lievii 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	80 mg/lt	6,70 g/lt	0,45 g/lt	3,45	13,20% vol	6,30 g/lt	24,1 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
bordolese vetro bianco	0,375 lt.	sughero naturale 25/40	pvc nero	adesiva

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.070924	24/09/2007	2016	126,00 mg/lt	40 mg/lt	13,29% vol.	6,00 g/lt
L.300/06	27/10/2006	1400	104,00 mg/lt	32 mg/lt	13,50 % vol.	5,20 g/lt
L.17/05	17/01/2005	3000	96,00 mg/lt	30 mg/lt	13,45 % vol.	5,30 g/lt
L.58/03	27/02/2003	4000	67,00 mg/lt	20 mg/lt	13,40 % vol.	4,90 g/lt
L.338/02	05/12/2002	335	104,00 mg/lt	32 mg/lt	13,50 % vol.	5,20 g/lt
L.283/01	09/10/2001	3333	98,00 mg/lt	32 mg/lt	13,40 % vol.	5,90 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