



AZ. AGRICOLA

le Carline®

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY



Vitigno

Prosecco



Comune

Farra di Soligo
(TV)

FG

Map

Superficie

Impianto

Forma di Allevamento

silvoz

Data Raccolta

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; 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 |
|------------|------------|----------------|------------------|------|------------|----------|----------------|
| 18 mg/lt | 85 mg/lt | 6,2 g/lt | 0,19 g/lt | 3,10 | 11,10 %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 | adesiva |

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

| Lotto n° | Data | Bottiglie | SO2 Totale | SO2 Libera | Alcool | Acidità Totale |
|-----------|------------|-----------|------------|------------|--------------|----------------|
| L.HF.06C1 | 12.06.2008 | 3060 | 140 mg/lt | 30 mg/lt | 11,20 % vol. | 5,20 g/l |
| L.GM.22C1 | 04.03.2008 | 1342 | 150 mg/lt | 36 mg/lt | 11,70% vol. | 5,30 g/l |
| L.GM.23C1 | 18.02.2008 | 510 | 154 mg/lt | 34 mg/lt | 11,50% vol. | 5,20 g/l |
| L.GM.22C1 | 26.11.2007 | 1530 | 130 mg/lt | 30 mg/lt | 11,20 % vol. | 5,20 g/l |
| L.GD.20C1 | 03.05.2007 | 4086 | 135 mg/lt | 32 mg/lt | 11,70% vol. | 5,30 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