



AZ. AGRICOLA

le Carline®**LISON DOC LISON PRAMAGGIORE**

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

Vitigno
(Tocai) Lison



Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Pramaggiore	21	166		mt. 3 x 1,1

Forma di Allevamento	Data Raccolta	Quantità Raccolta
Silvoz e cordone speronato		

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 (polifenoliche, proteiche, ecc...) realizzata 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
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	88 mg/lt	5,6 g/lt	0,18 g/lt	3,3	12,20% vol	5,0 g/lt	18,5 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 prestige verde	0,750 lt	sughero naturale 25/44	pvc nero BIO	adesiva

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.080318	18.03.2008	3334	80,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,45% vol	5,20 g/l
L.070301	01.03.2007	3210	82,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,20% vol	5,20 g/l
L.125/06	05.05.2006	1440	80,00 mg/lt	26,00 mg/lt	12,44% vol	5,40 g/l
L. 108/06	18/04/2006	4000	80,00 mg/lt	26,00 mg/lt	12,44% vol	5,40 g/l
L. 179/05	28/06/2005	3333	82,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,20% vol	5,20 g/l
L. 64/04	04/03/2004	4008	78,00 mg/lt	26,00 mg/lt	12,45% vol	5,10 g/l
L. 16/03	16/01/2003	3960	86,00 mg/lt	34,00 mg/lt	12,50% vol	5,00 g/l
L. 107/02	07/04/2002	2736	80,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,45% vol	5,20 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