



le Carline®

Vini naturalmente biologici



LISON DOC LISON PRAMAGGIORE

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

Vitigno
(Tocai) Lison



81027308000503

| Comune | FG | Map | Superficie | Impianto |
|-----------------------------|----------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|
| Pramaggiore | 21 | 166 | | 300x 1,1 |
| Forma di Allevamento | Data Raccolta | Quantità Raccolta | | |
| Silvoz e cordone speronato | 02.10.2009 | | | |

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 | 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
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 | 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. 100318 | 18.03.2010 | 1899 | 75,00 mg/lt | 36,00 mg/lt | 12,50% vol. | 5,50 g/lt |
| L. 090416 | 16.04.2009 | 3229 | 48,00 mg/lt | 33,00 mg/lt | 12,83% vol. | 5,10 g/lt |
| L. 080318 | 18.03.2008 | 3334 | 80,00 mg/lt | 30,00 mg/lt | 12,45% vol. | 5,20 g/lt |
| L. 070301 | 01.03.2007 | 3210 | 82,00 mg/lt | 32,00 mg/lt | 12,20% vol. | 5,20 g/lt |
| L. 125/06 | 05.05.2006 | 1440 | 80,00 mg/lt | 26,00 mg/lt | 12,44% vol. | 5,40 g/lt |
| L. 108/06 | 18/04/2006 | 4000 | 80,00 mg/lt | 26,00 mg/lt | 12,44% vol. | 5,40 g/lt |
| L. 179/05 | 28/06/2005 | 3333 | 82,00 mg/lt | 32,00 mg/lt | 12,20% vol. | 5,20 g/lt |
| L. 64/04 | 04/03/2004 | 4008 | 78,00 mg/lt | 26,00 mg/lt | 12,45% vol. | 5,10 g/lt |
| L. 16/03 | 16/01/2003 | 3960 | 86,00 mg/lt | 34,00 mg/lt | 12,50% vol. | 5,00 g/lt |
| L. 107/02 | 07/04/2002 | 2736 | 80,00 mg/lt | 30,00 mg/lt | 12,45% vol. | 5,20 g/lt |

**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