



AZ. AGRICOLA

le Carline®**PINOT GRIGIO DOC LISON PRAMAGGIORE**

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

Vitigno

Pinot Grigio



8 027308 000497

Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Pramaggiore	21	44	0.20.90	mt. 3×1,1
Annone V.to	9	122/123/124	1.20.50	mt. 3×1,1

Forma di Allevamento

Silvoz e cordone speronato

Data Raccolta

16/08/2007

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	operazione eseguita mediante l'uso di pressa a polmone ermetica, in cui il pigiato sosta per alcune ore a macerare, dopodichè 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
Svinatura	non eseguita
Pressatura	non eseguita
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	5,4 g/lt	0,17 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 verde uvag	0,750 lt	sughero naturale 25/40	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	6667	87,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,26% vol.	5,8 g/l
L.080117	17.01.2008	3000	80,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,38% vol.	5,0 g/l
L.070515	15.05.2007	3400	95,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,36% vol.	5,8 g/l
L.070514	14.05.2007	6600	87,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,26% vol.	5,8 g/l
L.070405	05.04.2007	4500	88,00 mg/lt	35,00 mg/lt	12,45% vol.	5,4 g/l
L.070301	01.03.2007	3970	98,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,46% vol.	5,8 g/l
L.10/07	10.01.2007	2800	88,00 mg/lt	35,00 mg/lt	12,35% vol.	5,4 g/l
L.276/06	03.10.2006	576	70,00 mg/lt	28,00mg/lt	12,40% vol.	5,20 g/l
L.213/06	01.08.2006	2600	80,00 mg/lt	27,00 mg/lt	12,46% vol	6,00 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

AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carline, 24, 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, info@lecarline.com, www.lecarline.com