



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC LISON PRAMAGGIORE RISERVA

Vino rosso tranquillo prodotto secondo il disciplinare
"DPR 29/5/00".



Vitigno

Refosco dal Peduncolo Rosso

Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Pramaggiore	21	129/44	0.29.90	mt. 3×1,1
Annone V.to	8	149/51	0.87.65	mt. 3×1,1

Forma di Allevamento

Silvoz archettato

Data Raccolta

09.09.2009

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	processo che consiste nel far fermentare, mediante l'utilizzo di lieviti selezionati, le parti solide a contatto con quelle liquide, al fine di favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti e aromatiche contenute nella buccia dell'acino; eseguito a temperatura controllata
Svinatura	operazione che consiste nell'estrazione della frazione liquida (mosto) prima della pressatura
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	non eseguita
Inizio fermentazione	non eseguita
Maturazione in Barriques	il vino viene fatto maturare per 6 mesi in piccole botti di rovere da 225 lt. (<i>barriques</i>), per affinare e migliorare le proprie caratteristiche organolettiche.

**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

Coadiuvanti Enologici Anidride solforosa; lievii selezionati; attivanti di fermentazione; bentonite chiarificante.

Analisi alla vinificazione

SO2 Libera	SO2 Totale	Acidità Totale	Acidità Volatile	pH	Alcool	Zucchero	Estratto secco
15 mg/lit	40 mg/lit	5,0 g/lit	0,20 g/lit	3,61	12,43 %vol	2,0 g/lit	23,3 g/lit

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 al relativo riempimento e 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 verde	0,750 lit	sughero naturale 25/40	pvc argento	adesiva

Lotti in commercio

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L. 080820	20.08.2008	3419	60,00 mg/lit	30,00 mg/lit	12,08% vol.	5,00 g/lit
L. 070301	01.03.2007	2512	63,00 mg/lit	34,00 mg/lit	12,10% vol.	5,10 g/lit
L. 285/05	12.10.2005	3200	58,00 mg/lit	24,00 mg/lit	12,30% vol.	5,10 g/lit
L. 30/04	30.01.2004	3500	67,00 mg/lit	28,00 mg/lit	12,50% vol.	5,20 g/lit
L. 210/03	29.07.2003	2666	64,00 mg/lit	34,00 mg/lit	12,00% vol.	5,10 g/lit
L. 58/03	28.02.2003	1885	58,00 mg/lit	26,00 mg/lit	12,38% vol.	5,10 g/lit

Analisi all'imbottigliamento

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

L. 16/03	16.01.2003	2448	65,00 mg/lt	31,00 mg/lt	12,37% vol.	5,15 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