



AZ. AGRICOLA

le Carline®**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

04/09/2007

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	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	non eseguita
Coadiuvanti Enologici	Anidride solforosa; lieviti selezionati; attivanti di fermentazione; bentonite chiarificante.

Analisi alla vinificazione

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®

SO2 Libera	SO2 Totale	Acidità Totale	Acidità Volatile	pH	Alcool	Zucchero	Estratto secco
15 mg/lt	40 mg/lt	5,0 g/lt	0,20 g/lt	3,61	12,43 %vol	2,0 g/lt	23,3 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 vetro verde	0,750 lt	sughero naturale 25/40	pvc argento	adesiva

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.080820	20.08.2008	3419	60,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,08 %vol	5,00 g/l
L.070301	01.03.2007	2512	63,00 mg/lt	34,00 mg/lt	12,10%vol.	5,10 g/lt
L.285/05	12.10.2005	3200	58,00 mg/lt	24,00 mg/lt	12,30 %vol.	5,10 g/lt
L. 30/04	30/01/2004	3500	67,00 mg/lt	28,00mg/lt	12,50 %vol.	5,20 g/lt
L. 210/03	29/07/2003	2666	64,00 mg/lt	34,00 mg/lt	12,00%vol.	5,10 g/lt
L. 58/03	28/02/2003	1885	58,00 mg/lt	26,00 mg/lt	12,38 %vol.	5,10 g/lt
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 Piccinin Daniele, Via Carline, 24 , 30020 PRAMAGGIORE (VE)

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