



AZ. AGRICOLA

le Carline®**VERDUZZO IGT VENETO ORIENTALE**

Vino bianco

Vitigno

Verduzzo



8 027308 000091

Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Pramaggiore	21	44	0.35.89	mt. 3×1,1
Annone Veneto	9	161	0.28.33	mt. 3×1,1

Forma di Allevamento

Silvoz archettato

Data Raccolta

18-19/09/2007

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	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	non eseguita
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	60 mg/lt	6,5 g/lt	0,16 g/lt	3,4	11,13 %vol	5,5 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 vetro bianco	0,750 lt	sughero naturale 25/40	pvc verde	carta ad acqua/colla

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.080414	14.04.2008	3984	95,00 mg/lt	38,00 mg/lt	11,30%vol.	5,00 g/lt
L.10/017	10.01.2007	5800	75,00 mg/lt	30,00 mg/lt	11,20 %vol.	5,20 g/lt
L.213/06	01/08/2006	4000	75,00 mg/lt	28,00 mg/lt	11,40 %vol.	5,20 g/lt
L.346/05	12/12/2005	7920	74,00 mg/lt	29,00 mg/lt	11,35 %vol.	5,25 g/lt
L 216/05	04/08/2005	789	76,00 mg/lt	29,00 mg/lt	11,45 %vol.	5,20 g/lt
L. 348/04	13/12/2004	5911	75,00 mg/lt	30,00 mg/lt	11,20 %vol.	5,20 g/lt
L. 29/04	29/01/2004	4000	78,00 mg/lt	28,00 mg/lt	11,40 %vol.	5,30 g/lt
L. 16/03	16/01/2003	7776	79,00 mg/lt	25,00 mg/lt	11,05%vol.	5,10 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