

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



BIANCO
DOC LISON PRAMAGGIORE
ohne sulfite
Zertifikat: Biologisch und vegan

Traube:

Lison – Chardonnay

Anbaugebiet:

Der Betrieb befindet sich im Gebiet des Lison Pramaggiore

Im Weinkeller:

- Reinigung und Kühlung der Trauben;
- Dynamische Mazeration der Häute mit Fermentationsgas

Ausbau

- für einige Monate Kontakt mit der Reinzuchtheefe
- Klärung und Konservierung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks
- Die Konservierung erfolgt in Abwesenheit von Sauerstoff. Das Endprodukt ist das Ergebnis der Fermentation von Traubensaft nur ohne Zusatz von Zusatzstoffen.

Organoleptische Charakteristika:

Die strohgelbe Farbe mit warmen goldenen Reflexen. Intensives Aroma, gekennzeichnet durch fruchtige und blumige Noten. Typisch weicher Geschmack, lange Persistenz mit einem eleganten Hauch von Mandeln.

Weinbegleitung:

Hervorragend zu den ersten Gängen, zu Fisch, weißem Fleisch und Käse mittleren Alters. In der veganen Küche passt es perfekt zu Kürbis-Millefeuille, Lauch und Kartoffeln.

Serviertemperatur:

Es sollte bei 10 ° C serviert werden. Für das Fehlen sulfite, das Produkt innerhalb von zwei Tagen nach dem Öffnen zu verbrauchen.

Analyse:

Alkoholgehalt: 12,5 %
Gesamtsäure: 5,3 g/l
flüchtige Säure: 0,18 g/l

verfügbare Größen:

Flaschen: 750 ml
Karton mit 6 Flaschen



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013