

le Carline®
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



SPUMANTE BRUT

Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:
Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:
L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:
- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Follatura tradizionale e pressatura soffice;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
- Spumantizzato con il metodo Charmat, mediante una lunga e controllata rifermentazione naturale con lieviti selezionati in piccole botti a tenuta di pressione; abbiamo ottenuto uno spumante di gran classe con spiccate caratteristiche organolettiche. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ed un perlage sottile e persistente.
- Profumo fine con venature fruttate ed un sapore fresco e salino, ma squisitamente armonico, secco nel tipo Brut.

ACCOSTAMENTI:
Ottimo come aperitivo, preferibilmente con piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Va servito a 8° C e stappato al momento.

ANALISI:
grado alcolico: 12% vol.
acidità totale: 6,8 g/l
acidità volatile: 0,20

FORMATI DISPONIBILI:
Bottiglia: 750 ml
Cartone: 06 bottiglie

