

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



DOGALE PASSITO IGT VENETO **Biologische und Vegane**

TRAUBEN

Verduzzo

WEINBEREITUNG

- Verwelkung;
- Reinigung der Trauben;
- Dynamisches Einmischen der Schalen mit Nutzung der Gärungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen;
- Gärung bei geregelter Temperature in Barriquefaessern.

AUSBAU

- Biologischer Saeureabbau und einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger und Reifeprozess in Barriquefa

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Dogale entsteht aus spaet gelesenen Verduzzotrauben, die danach b getrocknet warden. Der erhaltene Most wird in kleinen Eichenfaessern ge Monate lang reift.

Diese besondere Technik und der Ueberwachung der verschiedenen Fern ermoecht, einen sehr schoen bernsteinfarbenen Wein mit intensivem E Geschmack am Gaumen zu erzielen.

PASST ZU

Sehr gut zu trockenem Gebäck und zu Mandeltorten.

TEMPERATUR

Bei 8-10° C servieren.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 14% vol

Gesamtsaeure: 4,9 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,5 g/l

Zucker: 12 g/l

VERFÜGBARE GRÖßEN

Flasche: 375 ml in einzeln verpackt

Karton: 6 Einzelverpackungen

