

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



LISON DOCG CLASSICO

Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

Lison

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOCG Lison Classico.

IN VIGNA:

Suolo: argilloso di origine calcarea

Altimetria ed esposizione: 10 metri sul livello del mare – N-S/E

Età dei vigneti: 10-20 anni

Resa delle uve: 100 qli/ha

Vendemmia: meccanica a leggera sovraturazione delle uve

IN CANTINA:

Vinificazione

- Pulizia e raffreddamento delle uve;

- Macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte con macerazione a freddo;

- Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento:

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;

- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Questo vino simbolo della nostra area enologica, diventato DOCG, presenta un colore giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo intenso, caratterizzato da note fruttate e floreali.

Sapore tipicamente morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla.

ANALISI:

grado alcolico: 13% vol

acidità totale: 5,6 g/l

acidità volatile: 0,28 g/l

zuccheri: 6,0 g/l

IN ABBINAMENTO:

Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni bianche. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con millefoglie di zucca, patate e porri.

Stappato al momento va servito a 10° C.

Bicchiere di servizio: flute ampio.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

