

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PROSECCO DOC Schaumwein Zertifikat: Biologisch und vegan

Traube:

Glera

Anbaugbiet:

Der Betrieb befindet sich im Gebiet des DOC Prosecco

Im Weinkeller:

- Reinigung und Kuehlung der Trauben;
- Dynamisches Einmaischen der Schalen mit Nutzung der Gaerungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen;
- Gaerung bei geregelter Temperatur.

Ausbau:

- Einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger;
- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahl tanks.

Organoleptische Charakteristika:

Herkunfts kontrollierter, ausschliesslich nach biologischen Landwirtschaftsmethoden. Mit heller, strohgelber Farbe, blumigem und fruchtigem Bukett, das an gruene Aepfel und Feldblumen erinnert.

Weinbegleitung:

Ideal bei jedem geselligen Anlass.

Serviertemperatur:

Bei 8° C servieren.

Analyse:

Alkoholgehalt: 11,5% vol.

Gesamtsaeure: 6,2 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,19 g/l

verfügbare Größen:

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

