

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PROSECCO DOC FRIZZANTE **Certificazione: Biologica e Vegana**

UVE:

Glera

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOC Prosecco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Fermentazione a temperatura controllata in bianco, successivamente effettuata una seconda rifermentazione in autoclave con il metodo Charmat.

AFFINAMENTO:

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore giallo paglierino chiaro, dal profumo floreale e fruttato che ricorda la mela verde e i fiori di campo.

ACCOSTAMENTI:

Ideale in ogni momento conviviale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 11,5% vol.

acidità totale: 6,2 g/l

acidità volatile: 0,19 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

