

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



**PROSECCO SPUMANTE DOC  
EXTRA DRY**  
**Certificazione: Biologica e Vegana**

**UVE:**

Glera

**ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nell'area della DOC Prosecco

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

**VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve;  
- Fermentazione a temperatura controllata in bianco, successivamente effettuata una seconda rifermentazione in autoclave con il metodo Charmat. Questo prodotto simboleggia il valore della tradizione e la ricerca della modernità, espressa dal carattere frizzante del vino e dall'uso di una esclusiva bottiglia.

**AFFINAMENTO:**

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il Prosecco Spumante Extra Dry è un vino che va bevuto giovane per apprezzarne la sua freschezza, la sua briosità ed il suo inconfondibile profumo e sapore.

Di colore giallo paglierino chiaro, ha profumo intenso e persistente con sentori di fiori di acacia e glicine. Di sapore leggermente morbido, ed equilibrato da una gradevole nota acidula.

**ACCOSTAMENTI:**

Vino indicato per brindisi ed aperitivi, si accosta meravigliosamente con piatti leggeri della cucina mediterranea.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8° C.

**ANALISI:**

gradazione alcolica: 11% vol.

acidità totale: 5,2 g/l

acidità volatile: 0,18 g/l

**FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml + Magnum 1,5lt

Cartone: 06 bottiglie

