

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



**VERDUZZO IGT
VENETO ORIENTALE**
Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

Verduzzo

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- 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:

Vino frizzante ottenuto per fermentazione naturale con lieviti selezionati. Profumo intenso che ricorda i fiori di violetta o di acacia.

Colore giallo paglierino, a volte di forte intensità.

Sapore morbido, sapido, lievemente tannico.

ACCOSTAMENTI:

Vino da dessert, si accompagna a dolci confezionati con pasta non lievitata, come crostate con frutta dolce, paste secche o biscotti della tradizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C.

ANALISI:

grado alcolico: 11,5% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,29 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

