



AZ. AGRICOLA

le Carline®**CABERNET SAUVIGNON DOC LISON PRAMAGGIORE**Vino rosso tranquillo prodotto secondo il disciplinare
"DPR 29/5/00"**Vitigno**

Cabernet Sauvignon

Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Annone V.to	9	122/123/187/227/ 228	1.47.60	mt. 3×1,1
S. Stino di Liv.	9	73	1.15.00	mt. 3×1,1

Forma di Allevamento

Silvoz e cordone speronato

Data Raccolta

17/09/2007

Quantità Raccolta**Fasi di lavorazione eseguite**

Appassimento	non eseguito
Pigiatura uva	operazione che consiste nella separazione e rottura degli acini per far fuoriuscire il mosto; origina come sottoprodotto i raspi
Macerazione ed inizio fermentazione	processo che consiste nel far fermentare, mediante l'utilizzo di lieviti selezionati, le parti solide a contatto con quelle liquide, al fine di favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti e aromatiche contenute nella buccia dell'acino; eseguito a temperatura controllata
Svinatura	operazione che consiste nell'estrazione della frazione liquida (mosto) prima della pressatura
Pressatura	operazione eseguita mediante l'uso di pressa a polmone che esercita una lieve pressione d'aria sul macerato per ottenere la fuoriuscita del mosto; origina come sottoprodotto le vinacce
Decantazione	non eseguita
Inizio fermentazione	non eseguita
Maturazione in Barriques	non eseguita
Coadiuvanti Enologici	Anidride solforosa; lieviti selezionati; attivanti di fermentazione; bentonite chiarificante.

AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carline, 24, 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, info@lecarline.com, www.lecarline.com



AZ. AGRICOLA

le Carline®**Analisi alla vinificazione**

SO2 Libera	SO2 Totale	Acidità Totale	Acidità Volatile	pH	Alcool	Zucchero	Estratto secco
15 mg/lt	44 mg/lt	5,30 g/lt	0,20 g/lt	3,49	12,20% vol	2,10 g/lt	24,7 g/lt

Pulizia vino per imbottigliamento

operazione che consiste nell'asportare dal vino le sostanze in sospensione. Viene realizzata in due fasi, nella prima in modo meccanico con l'utilizzo di sistemi di filtraggio ad alluvionaggio; nella seconda fase con l'utilizzo di filtri a cartuccia con fori sottili che permettono il passaggio del vino e trattengono le cellule di lievito e di batteri.

Imbottigliamento e confezionamento

operazione che consiste nel mettere il prodotto in recipienti di vetro, preventivamente sottoposti a risciacquo, e provvedere alla relativa tappatura. Il confezionamento avviene mediante etichettatura comprensiva di capsula e relativo inscatolamento. L'imbottigliamento si effettua in azienda utilizzando attrezzature tecnologicamente all'avanguardia fornite dal Centro Mobile di Qualità Group.

Bottiglia

Tipo bottiglia	Capacità	Tappo	Capsula	Etichetta
prestige vetro verde uvag	0,750 lt	sughero naturale 25/40	pvc nero	carta adesiva a fustella

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.070406	06.04.2007	3291	72,00 mg/lt	29,00 mg/lt	12,34% vol	5,1 g/lt
L.213/06	01/08/2006	1333	70,00 mg/lt	29,00 mg/lt	12,33% vol	7,00 g/lt
L. 40/06	09/02/2006	2600	52,00 mg/lt	24,00 mg/lt	12,36% vol	5,40 g/lt
L. 176/04	24/06/2004	1980	58,00 mg/lt	26,00 mg/lt	12,46% vol	5,30 g/lt
L. 336/03	01/12/2003	1768	55,00 mg/lt	26,00 mg/lt	12,50% vol	5,20 g/lt
L. 210/03	29/07/2003	2666	52,00 mg/lt	22,00 mg/lt	12,30% vol	4,90 g/lt
L. 64/02	05/03/2002	4000	72,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,30% vol	5,00 g/lt

AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carline, 24, 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, info@lecarline.com, www.lecarline.com