



AZ. AGRICOLA

*le Carline*®**ROSE' IGT VENETO ORIENTALE**

Vino rosato

**Vitigno**

Merlot



8 027308 000107

<b>Comune</b>	<b>FG</b>	<b>Map</b>	<b>Superficie</b>	<b>Impianto</b>
Pramaggiore	21	129/44	0.32.04	mt. 3×1,1
Annone V.to	9	196	1.32.90	mt. 3×1,1
S. Stino di Liv.	9	73	1.12.00	mt. 3×1,1

**Forma di Allevamento**

Silvoz archettato

**Data Raccolta**

04/09/2007

**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	non eseguita
Svinatura	non eseguita
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	operazione che consiste nell'asportazione dal mosto delle sostanze in sospensione (polifenoliche, proteiche, ecc...) realizzata in modo statico mediante l'impiego delle basse temperature. Origina come sottoprodotto la feccia.
Inizio fermentazione	processo che consiste nel far fermentare,mediante l'utilizzo di lieviti selezionati,il mosto ottenuto; eseguito a temperatura controllata a freddo
Maturazione in Barriques	non eseguita
Coadiuvanti Enologici	Anidride solforosa; lievii 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](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)



AZ. AGRICOLA

*le Carline*®**Analisi alla vinificazione**

SO2 Libera	SO2 Totale	Acidità Totale	Acidità Volatile	pH	Alcool	Zucchero	Estratto secco
18 mg/lt	46 mg/lt	5,85 g/lt	0,26 g/lt	3,38	12,02% vol	8,9 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
bordolese vetro bianco	0,750 lt	sughero naturale 25/40	pvc bordo'	carta ad acqua/colla

**Lotti in commercio****Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.071219	19.12.2007	5750	80,00mg/lt	32,00 mg/lt	12,33% vol.	5,50 g/lt
L.348/06	14.12.2006	2800	86,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,42% vol.	5,30 g/lt
L. 108/06	18/04/2006	3888	86,00 mg/lt	29,00 mg/lt	12,20% vol	5,50 g/lt
L. 17/05	17/01/2005	2300	81,00 mg/lt	25,00 mg/lt	12,20% vol	5,10 g/lt
L. 29/04	29/01/2004	4000	80,00 mg/lt	25,00 mg/lt	12,00% vol	5,20 g/lt
L. 59/03	28/02/2003	7584	86,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,42% vol	5,30 g/lt
L. 29/04	29/01/2004	4000	80,00 mg/lt	25,00 mg/lt	12,00% vol	5,20 g/lt
L. 59/03	28/02/2003	7584	86,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,42% vol.	5,30 g/lt

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

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, [info@lecarline.com](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)