

le Carline®
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PINOT GRIGIO DOC VENEZIA
senza solfiti aggiunti
Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOC Venezia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte 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.
- La conservazione è in assenza di ossigeno. Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d' uva senza aggiunta di alcun additivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Coltivato in azienda su terreni particolarmente vocati per la loro alta percentuale di argilla e calcare. Il vino è di colore chiaro con leggere sfumature ramate. Di grande personalità, sapore asciutto, profumo intenso e persistente che ricorda la crosta di pane ed essenze erbacee essiccate.

ACCOSTAMENTI:

Accompagna bene tutti gli antipasti di pesce, la cucina alle erbe e le carni bianche. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con millefoglie di zucca, porri e patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a 10° C. Per l'assenza di solfiti consigliamo di consumare il prodotto entro due giorni dall'apertura.

ANALISI:

grado alcolico: 12% vol
acidità totale: 5,50 g/l
acidità volatile: 0,2 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml
Cartone: 06 bottiglie

