

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



DORATO Schaumwein **Zertifikat: Biologisch und vegan**

Traube:

Mischung aus weißen Trauben

Anbaugebiet:

Der Betrieb befindet sich in der Kommune von Pramaggiore (Venedig)

Im Weinkeller:

- Reinigung und Kühlung der Trauben;
- traditionelles Stanzen und sofortiges Pressen;
- Fermentation bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau:

- für einige Monate Kontakt mit der Reinzuchtheefe
- Klärung und Konservierung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks

Organoleptische Charakteristika:

Der Wein hat eine helle, intensive und glänzende goldgelbe Farbe. Die Nase zeigt Aromen von Früchten wie Pfirsich und Aprikose sowie blumige Nuancen.

Der Geschmack ist ausgewogen und anhaltend mit einer ausgeprägten Frische.

Weinbegleitung:

Hervorragend als Aperitif und zu Fischgerichten, in der veganen Küche hervorragend zu würzigen Fleischbällchen mit Linsen und Karotten.

Serviertemperatur:

Es sollte bei 10 ° C serviert werden.

Analyse:

Alkoholgehalt: 11 %
Gesamtsäure: 5,3 g/l
flüchtige Säure: 0,26 g/l

verfügbare Größen:

Flaschen: 750 ml
Karton mit 6 Flaschen

