

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



SPUMANTE DOLCE RESILIENS

Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

blend di uve bianche aromatiche da vitigni resistenti

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore (Venezia)

IN VIGNA:

Suolo: argilloso di origine calcarea

Altimetria ed esposizione: 10 metri sul livello del mare - N-S/E

resa delle uve: 100 qli/ha

Vendemmia: meccanica a leggera sovraturazione delle uve

IN CANTINA:

Vinificazione

- Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;

- Chiarifica e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

- Successivamente effettua una seconda fermentazione in autoclave con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di colore giallo paglierino brillante con spuma cremosa e persistente. All'assaggio regala dolci note di pesca gialla e petali di rosa, con un perfetto equilibrio tra sapidità e freschezza.

ANALISI:

grado alcolico: 10% vol

acidità totale: 5,5 g/l

acidità volatile: 0,17 g/l

zuccheri: 88,0 g/l

IN ABBINAMENTO:

Vino da dessert. Si consiglia di servire alla temperatura di 6-8 °C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

