

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



CHARDONNAY DOC LISON PRAMAGGIORE Zertifikat: Biologisch und vegan

Traube:

Chardonnay

Anbaugebiet:

Der Betrieb befindet sich im Gebiet des DOC Lison Pramaggiore

Erziehungssystem:

Guyot, Silvoz

Weinherstellung:

- Säuberung und Kühlung der Trauben
- dynamische Mazeration der Schalen
- Fermentation bei kontrollierter Temperatur

Ausbau:

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

Organoleptische Charakteristika:

Strohgelbe Farbe mit warmen goldenen Reflexen.

Intensives Aroma mit fruchtiger und blumiger Note, duftet nach Golden Delicious und Vanille.

Typisch weicher Geschmack, der lange und elegant auf der Zunge verweilt.

Weinbegleitung:

Passt perfekt zu herzhaften Reis- und Nudelgerichten, mit Fisch und hellem Fleisch. In der veganen Küche begleitet er hervorragend eine Lasagne mit Kürbis, Lauch und Kartoffeln

Serviertemperatur:

Direkt nach der Entkorkung sollte er bei 10° serviert werden

Analyse:

Alkoholgehalt: 12,5 %

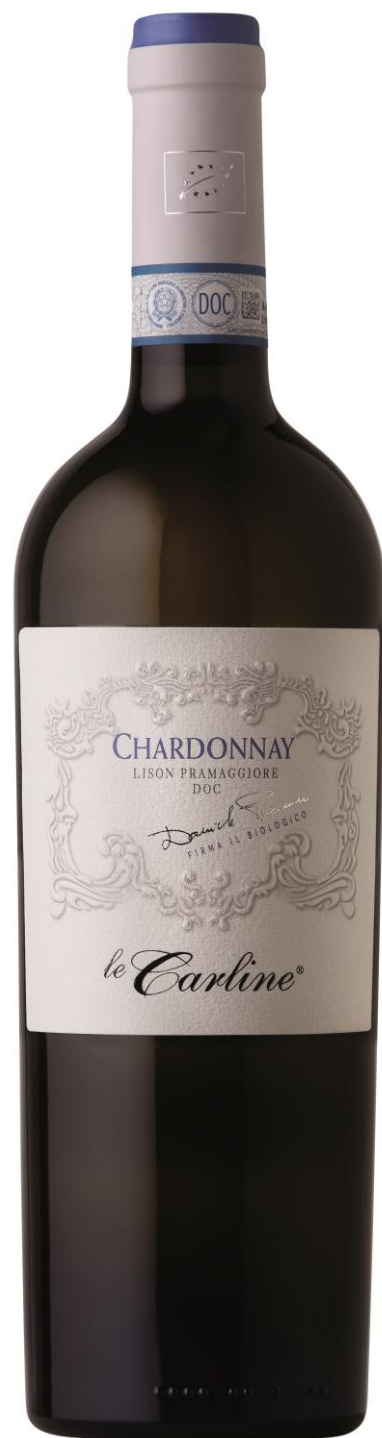
Gesamtsäure: 5,6 g/l

flüchtige Säure: 0,18 g/l

verfügbare Größen:

Flaschen: 750 ml und 1,5l Magnum

Karton mit 6 Flaschen



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013