

le *Carline*®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PINOT GRIGIO DOC VENEZIA **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 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Coltivato in azienda su terreni particolarmente vocati per la loro alta percentuale di argilla e calcare. Il vino è di colore giallo paglierino 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 polpette di grano saraceno e zucchine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a 10° C.

ANALISI:

grado alcolico: 12,5% vol

acidità totale: 5,50 g/l

acidità volatile: 0,2 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt

Cartone: 06 bottiglie

