



AZ. AGRICOLA

le Carline®**CARLINE ROSSO IGT VENETO ORIENTALE**Vino rosso tranquillo affinato in *barriques***Vitigno**

Cabernet, Merlot e Refosco



8 027308 000190

Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Annone Veneto	8	149/51	0.87.65	Mt 3 x 1,1
Annone Veneto	9	179/196/57/58	3.07.56	Mt 3 x 1,1

Forma di AllevamentoGuyot
Guyot
Guyot**Data Raccolta**Caberet: 10/09/2007
Merlot 04/09/2007
Refosco 04/09/2007**Quantità Raccolta****Fasi di lavorazione eseguite**

Appassimento	non eseguito
Pigiatura uva	operazione che consiste nella separazione e rottura degli acini per far fuoriuscire il mosto; origina come sottoprodotto i raspi
Macerazione ed inizio fermentazione	processo che consiste nel far fermentare, mediante l'utilizzo di lieviti selezionati, le parti solide a contatto con quelle liquide, al fine di favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti e aromatiche contenute nella buccia dell'acino; eseguito a temperatura controllata
Svinatura	operazione che consiste nell'estrazione della frazione liquida (mosto) prima della pressatura
Pressatura	operazione eseguita mediante l'uso di pressa a polmone che esercita una lieve pressione d'aria sul macerato per ottenere la fuoriuscita del mosto; origina come sottoprodotto le vinacce
Decantazione	non eseguita
Inizio fermentazione	non eseguita
Maturazione in Barriques	il vino viene fatto maturare per 24 mesi in piccole botti di rovere da 225 lt. (<i>barriques</i>), per affinare e migliorare le proprie caratteristiche organolettiche.
Coadiuvanti Enologici	Anidride solforosa; lieviti selezionati; attivanti di fermentazione; bentonite chiarificante.

AZ. AGR. LE CARLINE *Piccinin Daniele*, Via Carline, 24, 30020 PRAMAGGIORE (VE)☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, info@lecarline.com, www.lecarline.com



AZ. AGRICOLA

le Carline®**Analisi alla vinificazione**

SO2 Libera	SO2 Totale	Acidità Totale	Acidità Volatile	pH	Alcool	Zucchero	Estratto secco
18 mg/lt	55 mg/lt	5,750 g/lt	0,40 g/lt	3,45	12,80% vol	1,10 g/lt	27,1 g/lt

Pulizia vino per imbottigliamento
operazione che consiste nell'asportare dal vino le sostanze in sospensione. Viene realizzata in due fasi, nella prima in modo meccanico con l'utilizzo di sistemi di filtraggio ad alluvionaggio; nella seconda fase con l'utilizzo di filtri a cartuccia con fori sottili che permettono il passaggio del vino e trattengono le cellule di lievito e di batteri.

Imbottigliamento e confezionamento
operazione che consiste nel mettere il prodotto in recipienti di vetro, preventivamente sottoposti a risciacquo, e provvedere alla relativa tappatura. Il confezionamento avviene mediante etichettatura comprensiva di capsula e relativo inscatolamento. L'imbottigliamento si effettua in azienda utilizzando attrezzature tecnologicamente all'avanguardia fornite dal Centro Mobile di Qualità Group.

Bottiglia

Tipo bottiglia	Capacità	Tappo	Capsula	Etichetta
prestig vetro verde uvag	0,750 cc	sughero naturale 25/40	pvc rosso BIO	adesiva

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.080502	05/05/2008	2500	75,00 mg/lt	30,00 mg/lt	13,26 % vol.	6,2 g/lt
L 186/06	06/07/2006	540	79,00 mg/lt	33,00 mg/lt	13,50 % vol.	6,0 g/lt
L.129/03	09/05/2003	3900	78,00 mg/lt	32,00 mg/lt	13,30% vol.	6,10 g/lt
L 356/01	21/12/2001	2000	80,00 mg/lt	34,00 mg/lt	13,00% vol.	5,60 g/lt

AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carline, 24, 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, info@lecarline.com, www.lecarline.com