



AZ. AGRICOLA

le Carline®**CABERNET FRANC DOC LISON PRAMAGGIORE**Vino rosso tranquillo prodotto secondo il disciplinare
"DPR 29/5/00"**Vitigno**

Cabernet Franc

Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
Annone V.to	9	57/58/179	1.74.66	mt. 3×1,1
Pramaggiore	21	44	0.42.23	mt. 3×1,1

Forma di Allevamento

Silvoz modificato

Data Raccolta

10/09/2007

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	non eseguita
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
0 mg/lt	60 mg/lt	5,70 g/lt	0,18 g/lt	3,47	12,14% vol	1,8 g/lt	23,2 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
bordolese verde uvag	0,750 lt	sughero naturale 25/40	pvc nero BIO	adesiva

Lotti in commercio**Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.080820	20.08.2008	1409	75,00 mg/lt	35,00 mg/lt	11,65% vol.	6,00 g/l
L.080414	14.04.2008	3285	64,00 mg/lt	24,00 mg/lt	11,96% vol.	5,51 g/l
L.070726	26.07.2007	3753	72,00 mg/lt	36,00 mg/lt	11,93% vol	5,20 g/lt
L.070604	06.04.2007	4134	76,00 mg/lt	29,00 mg/lt	12,30% vol	5,10 g/lt
L.348/06	01.03.2007	1401	69,00 mg/lt	23,00 mg/lt	12,20% vol	5,20 g/lt
L.300/06	27.10.2006	1152	60,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,38% vol	5,80 g/lt
L. 186/06	06/07/2006	6666	70,00 mg/lt	35,00 mg/lt	11,83% vol	5,40 g/lt
L. 108/06	18/04/2006	1296	60,00 mg/lt	26,00 mg/lt	12,35% vol	5,10 g/lt
L. 40/06	09/02/2006	2755	61,00 mg/lt	25,00 mg/lt	12,23% vol	5,20 g/lt
L. 325/05	21/11/2005	6624	60,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,38% vol	5,80 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