



AZ. AGRICOLA

le Carline®



## PROSECCO DOC VALDOBBIADENE

### Vitigno

Prosecco



3 027308 000251

### Comune

Farra di Soligo

### FG

### Map

### Superficie

### Impianto

### Forma di Allevamento

Silvoz

### Data Raccolta

### 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	non eseguita
Svinatura	non eseguita
Pressatura	operazione eseguita mediante l'uso di pressa a polmone ermetica, in cui il pigiato sosta per alcune ore a macerare, quindi inizia la fase di pressatura, che consiste nell'esercitare una lieve pressione d'aria sul macerato per ottenere la fuoriuscita del mosto; origina come sottoprodotto le vinacce
Decantazione	operazione che consiste nell'asportazione dal mosto delle sostanze in sospensione (es: polifenoliche e proteiche), in modo statico, mediante l'impiego delle basse temperature. Origina come sottoprodotto la feccia
Inizio fermentazione	processo che consiste nel far fermentare, mediante l'utilizzo di lieviti selezionati, il mosto ottenuto; eseguito a temperatura controllata a freddo in autoclavi inox a tenuta di pressione in modo da trasformare gli zuccheri aggiunti in alcool, CO2 e altri prodotti.
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](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)



AZ. AGRICOLA

*le Carline*®

**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
borgognotta pesante	0,750 lt	sughero	Legatura spago	carta ad acqua/colla

### **Lotti in commercio**

### **Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.HD.22F2	23.04.2008	1026	110 mg/lt	29 mg/lt	11,30% vol.	5,30 g/lt
L.HA.16F2	04.03.2008	1020	130 mg/lt	24 mg/lt	11,40% vol.	5,10 g/lt
L.2290FO	03.10.2007	510	120 mg/lt	30 mg/lt	11,45% vol.	5,30 g/lt
L.GH.20F2	27/09/2007	1008	100 mg/lt	29 mg/lt	11,20% vol.	5,20 g/lt
GG.04F2	18/07/2007	1014	130 mg/lt	27 mg/lt	11,30% vol.	5,40 g/lt
GE.08F2	21.06.2007	1020	110 mg/lt	29 mg/lt	11,40% vol.	5,30 g/lt
GE.08F2	05.06.2007	516	100 mg/lt	25 mg/lt	11,20% vol.	5,10 g/lt
GC.20F2	03.04.2007	1020	110 mg/lt	29 mg/lt	11,40% vol.	5,20 g/lt

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

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, [info@lecarline.com](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)