



le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

AMICITIA IGT VENETO ORIENTALE

UVE:

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

- Fermentazione malolattica;
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio;
- Maturazione in barrique.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Da uve Chardonnay si ottiene questo elegante vino, di colore giallo paglierino, con leggeri sentori di frutta matura, crosta di pane e vaniglia, dovuti alla fermentazione e maturazione in piccole botti di rovere. Leggermente speziato, sobrio ed etereo.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo con i pesci al cartoccio o arrosto e con le carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a 8-10° C.

ANALISI:

grado alcolico: 12,5% vol.

acidità totale: 5,8 g/l

acidità volatile: 0,27 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie



**AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE**
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745