



le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

**BIANCO DOC
LISON PRAMAGGIORE**
senza solfiti aggiunti

UVE:

Lison, 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 e parte 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.
- La conservazione è in assenza di ossigeno. Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d' uva senza aggiunta di alcun additivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Profumo intenso, caratterizzato da note fruttate e floreali. Sapore tipicamente morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Stappato al momento va servito a 10° C. Per l'assenza di solfiti consigliamo di consumare il prodotto entro due giorni dall'apertura.

ANALISI:

grado alcolico: 12,5% vol

acidità totale: 5,3 g/l

acidità volatile: 0,18 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