

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## **BIANCO RESILIENS**

**Zertifikat: Biologisch und vegan**

### **Traube:**

Cuvée von widerstandsfähigen Weißweinrebsorten

### **Anbaugebiet:**

Der Betrieb befindet sich in der Kommune von Pramaggiore (Venedig)

### **Im Weinberg:**

- Boden: tonhaltig mit kalkhaltigem Ursprung
- Höhenlage und Lage: 10 Meter über dem Meeresspiegel – N – S/O
- Ertrag: 100 dz/ ha
- Lese: mechanisch bei leichter Überreife

### **Im Weinkeller:**

Weinherstellung

- Fermentation bei kontrollierter Temperatur

### **Ausbau**

- für einige Monate Kontakt mit der Reinzuchtheefe
- Klärung und Konservierung bei kontrollierter Temperatur inahltanks

### **Organoleptische Charakteristika:**

ein Wein von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, in der Nase intensive blumige und fruchtige Aromen, vollmundig mit einer mineralischen Note.

### **Weinbegleitung:**

Passt hervorragend zu einer Vorspeise aus Krustentieren, einem Fischrisotto und jungen Käsesorten. Für passionierte Vegetarier und Veganer ist es perfekt zu einem Perlgraupenrisotto mit Artischocken.

### **Serviertemperatur:**

Es sollte bei 10 ° C serviert werden.

### **Analyse:**

Alkoholgehalt: 12 %  
Gesamtsäure: 5,2 g/l  
flüchtige Säure: 0,16 g/l  
Zuckergehalt: 4,0g/l

### **verfügbare Größen:**

Flaschen: 750 ml und 1,5l Magnum  
Karton mit 6 Flaschen

