

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



**CHARDONNAY DOC
LISON PRAMAGGIORE**
Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOC Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati.
Profumo intenso, caratterizzato da note fruttate e floreali,
con sentori di mela golden e note vanigliate.
Sapore tipicamente morbido, di lunga persistenza ed
elegante.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni
bianche. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con
millefoglie di zucca, porri e patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Stappato al momento va servito a 10° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 12,5% vol.

acidità totale: 5,6 g/l

acidità volatile: 0,18 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt

Cartone: 06 bottiglie

