



Le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

CHARDONNAY IGT VENETO ORIENTALE

TRAUBEN

Chardonnay

ANBAUGEBIET

Lison Pramaggiore

WEINBEREITUNG

- Reinigung und Kuehlung der Trauben;
- Dynamisches Einmischen der Schalen mit Nutzung der Gaerungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen;
- Gaerung bei geregelter Temperature.

AUSBAU

- Einige Monate lang ungefiltert, gemeinsam mit seinem feinen Gelaeger;
- Schoenung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahltanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Ein Wein von besonderer Eleganz. Wird er jung getrunken, weist er durch seinen relativ hohen Saeuregehalt eine aussergewoehnliche Feinheit auf.

Sein Bukett erinnert an Golden-Delicious-Aepfel und Mandelblueten Strhgelbe Farbe mit trockenem, feinem und verlockendem Geschmack, mit Anklang Aepfel una Akazienblueten.

PASST ZU

Eignet sich als Aperitiv, oder auch zu mageren Vorspeisen und Gemuesesuppen, zu Eiergerichten oder edlem Fisch und zu Meeresfruechten.

TEMPERATUR

Bei 10-12 °C servieren.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 12% vol.

Gesamtsaeure: 5,1 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,19 g/l

VERFUEGBARE GROEBEN

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen



**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