



*le Carline*<sup>®</sup>

*Vini naturalmente biologici*

## **CHARDONNAY DOC LISON PRAMAGGIORE**

### **TRAUBEN**

Chardonnay

### **ANBAUGEBIET**

Lison Pramaggiore

### **WEINBEREITUNG**

- Reinigung und Kuehlung der Trauben;
- Dynamisches Einmaischen 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**

Strohgelbe Farbe mit warmen, goldenen Reflexen.

Intensives Bukett, das sich durch fruchtige und blumige Noten und Duefte nach Golden-Delicious-Aepfeln und Brotkrusten auszeichnet. Typisch geschmeidiger, anhaltender und eleganter Geschmack.

### **PASST ZU**

Sehr gut zu wuertzigen ersten Gaengen mit Fisch und weissem Fleisch.

### **TEMPERATUR**

Bei 10° C servieren.

### **ANALYSE**

Alkoholgehalt: 12% vol

Gesamtsaeure: 5,6 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,18 g/l

### **VERFUEGBARE GROESSEN**

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