



*le Carline*<sup>®</sup>

*Vini naturalmente biologici*

## **PINOT GRIGIO DOC VENEZIA**

### **TRAUBEN**

Pinot Grigio

### **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**

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

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Diese Trauben werden innerhalb des Betriebs auf besonders geeigneten Boeden mit hohem Lehm- und Kalkgehalt angebaut.

Der Wein ist hell und hat leicht kupferfarbene Nuancen.

Mit grossartiger Persoenlichkeit, trockenem Geschmack, intensivem und anhaltendem Bukett, das an Brotkrusten und getrocknete Kraeuter erinnert.

### **PASST ZU**

Passt gut zu allen Fischvorspeisen, zu Gerichten mit Kraeutern und zu weissem Fleisch.

### **TEMPERATUR**

Bei 10° C servieren.

### **ANALYSE**

Alkoholgehalt: 12% vol

Gesamtsaeure: 5,50 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,2 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