



*le Carline*<sup>®</sup>

*Vini naturalmente biologici*

## **CHARDONNAY IGT VENETO ORIENTALE**

### **UVE:**

Chardonnay

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

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:**

Il vino è di particolare eleganza, se bevuto giovane presenta particolari doti di finezza, data la sua caratteristica di avere un'acidità fissa piuttosto elevata. Profumo che ricorda la mela golden ed i fiori di mandorlo. Colore giallo paglierino con sapore asciutto, fine ed invitante con ricordo di mela e fiori di acacia.

### **ACCOSTAMENTI:**

Indicato come aperitivo, oppure con antipasti magri e minestre, nei piatti a base di uova o pesce nobile e frutti di mare.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10 – 12 ° C.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 12% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,19 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie



**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