



le Carline®

Vini naturalmente biologici

DOGALE PASSITO IGT VENETO ORIENTALE

UVE:

Verduzzo Friulano

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

VINIFICAZIONE:

- Appassimento;
- Pulizia delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata in barriques.

AFFINAMENTO:

- Fermentazione malolattica e contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata e maturazione in barriques.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dogale proviene da uve Verduzzo vendemmiate tardivamente, fette appassire fino ad inverno inoltrato. Il mosto ottenuto è stato fatto fermentare in piccole botti di rovere dove il vino è poi maturato per nove lunghi mesi. Questa particolare tecnica ed il costante controllo delle varie fasi di fermentazione, hanno consentito di ottenere un vino di bel colore ambrato, di profumo intenso, piacevolmente dolce al palato.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo per biscotteria secca e torte a base di mandorle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a 8-10° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 14% vol
acidità fissa: 4,9 g/l
acidità volatile: 0,5 g/l
zuccheri: 12 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 375 ml in astuccio singolo
Cartone: 06 astucci



**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