



le Carline®

Vini naturalmente biologici

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

UVE:

Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

- Fermentazione malolattica;
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Coltivato in azienda su terreni particolarmente vocati per la loro alta percentuale di argilla e calcare. Il vino è di colore chiaro con leggere sfumature ramate. Di grande personalità, sapore asciutto, profumo intenso e persistente che ricorda la crosta di pane ed essenze erbacee essiccate.

ACCOSTAMENTI:

Accompagna bene tutti gli antipasti di pesce, la cucina alle erbe e le carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a 10° C.

ANALISI:

grado alcolico: 12% vol
acidità totale: 5,50 g/l
acidità volatile: 0,2 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 F7705
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745