



le Carline®

Vini naturalmente biologici

VERDUZZO IGT VENETO ORIENTALE

UVE:

Verduzzo

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:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino frizzante ottenuto per fermentazione naturale con lieviti selezionati. Profumo intenso che ricorda i fiori di violetta o di acacia. Colore giallo paglierino, a volte di forte intensità. Sapore morbido, sapido, lievemente tannico.

ACCOSTAMENTI:

Vino da dessert, si accompagna a dolci confezionati con pasta non lievitata, come crostate con frutta dolce, paste secche o biscotti della tradizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C.

ANALISI:

grado alcolico: 11,5% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,29 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