



12 mesi di trasparenza

Le Carline: vigne di famiglia

le Carline®
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI

*“Il vino è poesia
in bottiglia”
Stevenson*

Profumo di mosto, di terra e di acini spremuti. Questo si assapora all'azienda agricola Le Carline, mentre lo sguardo si posa compiaciuto sui colori caldi di questo paesaggio ancora veneziano, stemperato da un'aria dell'est. Terra generosa, questa, lambita dai fiumi Livenza e Tagliamento, nel comune di Pramaggiore, in provincia di Venezia, in cui la storia della zona Doc Lison-Pramaggiore affonda le radici fin dai tempi dell'Impero Romano, e di cui la Serenissima gaudente fece calice per i suoi aristocratici banchetti.

Qui Daniele Piccinin, affiancato dalla moglie Diana e dai due figli, ha continuato la tradizione del padre Aurelio, cominciata con l'acquisto nel 1958 di quello che costituirà il primo nucleo aziendale con il fabbricato rurale di Pramaggiore, in seguito ampliato nel 1965 con l'acquisto di un terreno confinante nel comune di Annone Veneto.

Dall'iniziale orientamento viticolo-zootecnico, ben presto l'azienda si specializza in vitivinicoltura, forte di un'intensa passione per il vino destinata a durare nel tempo.

Nel 1988 la gestione passa definitivamente a Daniele che conduce fin da subito i terreni adottando le tecniche di Agricoltura Biologica, con la conversione totale dei terreni.

Forte del sostegno della moglie e dei figli, cui ha saputo trasmettere perseveranza e passione per il vino, Daniele coniuga la scelta del metodo biologico con la produzione di vini saldamente legati alla tradizione territoriale, migliorando continuamente le tecniche produttive per garantire al consumatore alta qualità e pieno rispetto dell'ambiente.

I vigneti dell'azienda agricola Le Carline sono distribuiti nelle 3 “città del vino” dell'area: Annone Veneto, San Stino di Livenza e, soprattutto, Pramaggiore.

L'azienda vinifica ogni anno circa 4000 q.li di uva biologica e, a testimonianza della costante ricerca della qualità totale e dell'attenzione nei confronti del consumatore, ha realizzato anche una linea senza solfiti aggiunti. Una scelta coraggiosa, accolta da un grande successo: chi assaggia questi vini resta infatti colpito assaporando l'autentico sapore dell'uva.

Tutti i vini Le Carline sono certificati da ICEA (Istituto per la certificazione etica e ambientale). L'impegno profuso nel tempo per la produzione di vini di qualità è stato riconosciuto dai numerosi premi, come la doppia vittoria alla rassegna “Biodivino 2011”, che ha visto due medaglie d'argento al Carline Rosso 2007 IGT Veneto Orientale e al Dogale Passito IGT Veneto Orientale. Numerose le citazioni de Le Carline nelle più autorevoli

guide, come I vini d'Italia del Gambero Rosso, I vini di Veronelli, l'Annuario dei migliori vini di Luca Maroni e Bibenda AIS 2013, la quale ha assegnato il riconoscimento di 4 grappoli su ben 2 vini della cantina, conferendole il primato di migliori vini per categoria, dello stesso territorio.

Per i suoi prodotti, l'azienda utilizza solo uve coltivate seguendo corrette misure agronomiche, come la concimazione organica, la potatura “verde”, che favorisce al massimo l'arieggiamento dei grappoli, e la coltivazione del tutto naturale, che non prevede l'impiego di anticrittogamici e insetticidi di sintesi.

La cantina, dove si svolgono i processi di trasformazione e lavorazione del vino, è stata ampliata di recente, usando grande cura nella scelta dei materiali e degli elementi architettonici, per armonizzarla con il territorio circostante. La barricaia, costruita secondo le linee guida della bioedilizia, è completamente interrata per permettere l'invecchiamento e la maturazione dei vini in barriques e botti e il successivo affinamento in bottiglia a temperature naturali e costanti.

L'appassitoio è stato concepito per permettere il naturale appassimento dell'uva a condizioni climatiche naturali che consentono di ottenere un passito di qualità.

L'azienda è dotata di ampi e confortevoli ambienti per visite e degustazioni guidate di tutti i vini aziendali ed è aperta per ospitare assemblee, convegni e seminari.

Un'anima ospitale, dunque, che viene confermata anche dall'evento **Cantine Aperte**

in programma **domenica 26 maggio**: in quell'occasione sarà possibile visitare la cantina, la barricaia, la sala di degustazione e i vigneti, ascoltando l'affascinante spiegazione delle fasi di lavorazione, concludendo poi la visita con un imperdibile assaggio di vini Le Carline e prodotti tipici del territorio.

L'evento **Cantine Aperte** quest'anno assume un significato ancora più speciale, perché festeggia un doppio anniversario: il 55° anno di proprietà e il 25° di produzione biologica. Un'occasione unica per conoscere i vini Le Carline proprio su quei terreni che li hanno generati.



AZ. AGRICOLA LE CARLINE

Via Carline, 24
30020 Pramaggiore (VE)
www.lecarline.com

cosa significa "12 mesi di trasparenza"?

"Se mangi bio cambi il mondo".

Per noi questa è l'essenza del nostro lavoro, a sostegno dell'agricoltura biologica e a tutela dell'attività dei produttori, vero patrimonio culturale, da rispettare e valorizzare. Perché siamo convinti che fare la spesa e scegliere alimenti che racchiudono l'amore per la terra e l'attenzione per la salute sia un gesto di grande responsabilità. Ti invitiamo quindi a scoprire i produttori che rappresentano l'eccellenza bio: sei storie di professionisti che hanno fatto del biologico una scelta non solo di lavoro, ma anche di vita. "12 mesi di trasparenza" è il nostro modo per raccontarti queste esperienze uniche, per farti conoscere la qualità dei prodotti e per comunicarti con chiarezza il "giusto prezzo", quello che garantisce al produttore una remunerazione equa, senza costare alla natura e alla salute dell'uomo, in termini di inquinamento e spreco di risorse.

E facciamo di più: potrai acquistare i prodotti selezionati in "12 mesi di trasparenza" con il 10% di sconto!

il giusto prezzo 12 mesi di trasparenza

Bio dalla vite al calice

Incominciamo il nostro viaggio alla scoperta dei vini Le Carline dallo **Chardonnay IGT Veneto Orientale**: elegante, di colore giallo paglierino, con un sapore asciutto, fine e invitante, che ricorda la mela e i fiori di acacia, si contraddistingue per l'eleganza e per il profumo, che ricorda quello dei fiori di mandorlo. Tra i vini bianchi spicca anche il vivace **Verduzzo IGT Veneto Orientale**, ottenuto attraverso fermentazione naturale, con lieviti selezionati. Di colore giallo paglierino, talvolta molto deciso, ha un profumo intenso che richiama i fiori di violetta o di acacia.

Il suo sapore morbido lo rende perfetto come vino da dessert. Ottimo per accompagnare dolci a fine pasto è anche il **Dogale Passito IGT Veneto**, prodotto con uve Verduzzo vendemmiate tardivamente e fatte appassire fino a inverno inoltrato. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in piccole botti di rovere, dove il vino viene poi fatto maturare per nove lunghi mesi.

Una tecnica particolare che, insieme con il controllo delle varie fasi di fermentazione, permette di ottenere un nettare dall'inconfondibile colore ambrato e dal profumo intenso, particolarmente dolce al palato.

Per gli amanti dei vini rossi pieni e corposi, c'è il **Merlot DOC Lison Pramaggiore**: armonico e vellutato, ha un bel colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, e un profumo intenso. Da giovane, ricorda il lampone; invecchiato 2 o 3 anni, acquista un sapore asciutto.

Particolarmente rinomato nella zona DOC di Venezia, è il **Cabernet Franc Lison Pramaggiore**: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, è un vino dal sapore armonico e dal profumo intenso ed erbaceo, che si affina nel tempo.

Il rosso rubino violaceo contraddistingue invece il **Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Lison Pramaggiore**: il suo profumo tipico, vinoso e intenso, ricorda il lampone



Nelle pagine precedenti: Daniele Piccinin, la moglie Diana e i loro figli. In queste pagine: la barricaia, Daniele con Diana e alcuni momenti della vinificazione.



e la mora selvatica. Con l'invecchiamento si affina, diventando ancora più armonico e sviluppando un bouquet ampio e piacevole.

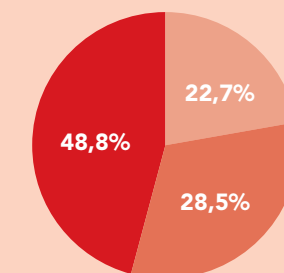
Tra i vini senza solfiti spiccano il **Bianco DOC Lison Pramaggiore senza solfiti aggiunti**: di colore giallo paglierino intenso, con caldi riflessi dorati, ha un profumo netto, con note fruttate floreali, e un sapore morbido e persistente, con elegante sentore di mandorle.

Per gli amanti del vino rosso, ecco il **Cabernet DOC Lison Pramaggiore senza solfiti aggiunti** e il **Refosco dal peduncolo rosso DOC Lison Pramaggiore senza solfiti aggiunti**. Il primo si caratterizza per il forte carattere e per la personalità decisa; di colore rosso rubino intenso, con lievi riflessi granati, ha piacevoli sentori di vaniglia determinati dall'equilibrata maturazione in botti di rovere. Il suo sapore asciutto e corposo, con una lieve tannicità iniziale, si evolve in sentori di spezie di eccellente complessità e buona persistenza.

Il Refosco è invece un vino austero, di colore rosso profondo con sfumature magenta, contraddistinto da pronunciati sentori di bacche e di muschio. Si consiglia di bere questi vini senza l'aggiunta di solfiti entro breve tempo.

Infine, per concludere la nostra panoramica, parliamo della **Grappa di Chardonnay**, ottenuta solo da vinacce di produzione aziendale che, separate dal mosto attraverso una soffice spremitura, vengono avviate alla distillazione. In questo modo, si conservano gli aromi primari delle uve, che generosamente passano poi nella grappa, determinandone le inconfondibili note distintive. La procedura, seguita da mastri distillatori di grande esperienza, utilizza alambicchi di rame a vapore, a metodo discontinuo che permette di creare una grappa bianca cristallina, con profumo intenso, delicato e persistente e un gusto morbido e armonico.

percepriamo il "giusto prezzo" per il nostro lavoro ed è pari al 48,8% sul prezzo finale al consumatore.



- produttore
- trasporto, immagazzinamento e distribuzione
- punto vendita ed eventuali sconti