

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



SPUMANTE BRUT LE CARLINE

UVE:

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Follatura tradizionale e pressatura soffice;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Spumantizzato con il metodo Charmat, mediante una lunga e controllata rifermentazione naturale con lieviti selezionati in piccole botti a tenuta di pressione; abbiamo ottenuto uno spumante di gran classe con spiccate caratteristiche organolettiche. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ed un perlage sottile e persistente.
- Profumo fine con venature fruttate ed un sapore fresco e salino, ma squisitamente armonico, secco nel tipo Brut.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo come aperitivo, preferibilmente con piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a 8° C e stappato al momento.

ANALISI:

grado alcolico: 12% vol.

acidità totale: 6,8 g/l

acidità volatile: 0,20

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750 ml

Cartone: 06 bottiglie

