



le Carline[®]

Vini naturalmente biologici

CHARDONNAY IGT VENETO ORIENTALE

UVE:

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce;
- 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:

Il vino è di particolare eleganza, se bevuto giovane presenta particolari doti di finezza, data la sua caratteristica di avere un'acidità fissa piuttosto elevata. Profumo che ricorda la mela golden ed i fiori di mandorlo. Colore giallo paglierino con sapore asciutto, fine ed invitante con ricordo di mela e fiori di acacia.

ACCOSTAMENTI:

Indicato come aperitivo, oppure con antipasti magri e minestre, nei piatti a base di uova o pesce nobile e frutti di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 – 12 ° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 12% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,19 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