



*le Carline*<sup>®</sup>

*Vini naturalmente biologici*

## **PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC**

### **UVE:**

Prosecco

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

Valdobbiadene

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

### **VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve;  
- Fermentazione a temperatura controllata in bianco, successivamente effettuata una seconda rifermentazione in autoclave con il metodo Charmat. Questo prodotto simboleggia il valore della tradizione e la ricerca della modernità, espressa dal carattere frizzante del vino e dall'uso di una esclusiva bottiglia.

### **AFFINAMENTO:**

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

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il Prosecco Spumante Extra Dry è un vino che va bevuto giovane per apprezzarne la sua freschezza, briosità ed il suo inconfondibile profumo e sapore.

Di colore giallo paglierino chiaro, ha profumo intenso e persistente con sentori di fiori di acacia e glicine. Di sapore leggermente morbido, ed equilibrato da una gradevole nota acidula.

### **ACCOSTAMENTI:**

Vino indicato per brindisi ed aperitivi, si accosta meravigliosamente con piatti leggeri della cucina mediterranea.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8° C.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 11% vol.

acidità totale: 5,2 g/l

acidità volatile: 0,18 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