

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



CHARDONNAY IGT VENETO ORIENTALE

Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nel comune di 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, con antipasti e nei piatti a base di pesce e frutti di mare. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con riso integrale e carciofi croccanti.

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

