

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



DORATO FRIZZANTE

Certificazione: Biologica e Vegana

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore

UVE:

blend di uve bianche

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Follatura tradizionale e pressatura immediata;
- 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:

Vino dal colore giallo oro brillante, intenso e lucente. Al naso rivela aromi di frutta, come pesca e albicocca e nuance floreali. Al gusto si presenta equilibrato e persistente, con spiccata freschezza.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce, nella cucina vegana è ottimo con polpette speziate di lenticchie e carote.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito a 10° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 11% vol.

acidità totale: 5,3 g/l

acidità volatile: 0,26 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

