

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PIWI

## **SPUMANTE DOLCE RESILIENS** **Certificazione: Biologica e Vegana**

### **UVE:**

blend di uve bianche aromatiche da vitigni resistenti

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore (Venezia)

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot

### **IN CANTINA:**

Vinificazione

- Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;

- Chiarifica e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

- Successivamente effettua una seconda fermentazione in autoclave con il metodo Charmat.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Multivarietales da vitigni resistenti PIWI. Vino di colore giallo paglierino brillante con spuma cremosa e persistente. All'assaggio regala dolci note di pesca bianca, petali di rosa, zagara e mandarino. La bollicina è setosa, ben fusa e vitale per rafforzare il nerbo acido e non appesantire il sorso. Sorprende per la singolare persistenza gustativa.

### **ABBINAMENTI:**

Vino da dessert. Si consiglia di servire alla temperatura di 6-8 °C.

### **ANALISI:**

grado alcolico: 10% vol

acidità totale: 5,5 g/l

acidità volatile: 0,17 g/l

zuccheri: 88,0 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

