

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



**BIANCO DOC
LISON PRAMAGGIORE
senza solfiti aggiunti
Certificazione: Biologica e Vegana**

UVE:

Lison, Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nell'area della DOC Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

VINIFICAZIONE:

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con sfruttamento dei gas di fermentazione e parte con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.
- La conservazione è in assenza di ossigeno. Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d' uva senza aggiunta di alcun additivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Profumo intenso, caratterizzato da note fruttate e floreali. Sapore tipicamente morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo con primi piatti, con il pesce, le carni bianche e con i formaggi di media stagionatura. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con millefoglie di zucca, porri e patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Stappato al momento va servito a 10° C.
Per l'assenza di solfiti consigliamo di consumare il prodotto entro due giorni dall'apertura.

ANALISI:

grado alcolico: 12% vol
acidità totale: 5,3 g/l
acidità volatile: 0,18 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml
Cartone: 06 bottiglie

