

le Carline®
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PIWI

BIANCO RESILIENS PIWI

Multivarietale da vitigni resistenti Piwi

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Blend di uve bianche da vitigni resistenti PIWI

ZONA DI PRODUZIONE:

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

TERRENO:

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio capovolto

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura viene svolta una criomacerazione per circa 10 ore, segue una pressatura soffice e una stabulazione a freddo del mosto. La fermentazione alcolica avviene a basse temperature. L'affinamento prosegue per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Calice giallo paglierino luminoso, dal quale si liberano con eleganza e complessità, sentori floreali di tiglio e magnolia, poi pesca bianca, mela gialla, susina, litchi e tocchi esotici. Beva decisa, sempre bilanciata tra morbidezza, acidità e sapidità, che scorrono parallele e conducono al pieno equilibrio. Finale molto persistente con impronta salina.

ABBINAMENTI:

Abbinamento consigliato con catalana di crostacei, risotto di pesce e formaggi giovani. Per gli appassionati vegetariani e vegani è ottimo con orzotto ai carciofi. Stappato al momento va servito a 10-12° C.

ANALISI:

grado alcolico: 13% vol
acidità totale: 6,2 g/l
acidità volatile: 0,10 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e Magnum 1,5 l.
Cartone: 06 bottiglie

