

# le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## **BIANCO DOC LISON PRAMAGGIORE Senza Solfiti Aggiunti**

*SENZA SOLFITI AGGIUNTI: tre semplici parole che descrivono perfettamente la nostra linea di prodotti destinata ai consumatori più attenti*

### **CERTIFICAZIONI:**

Biologico – Vegano

### **UVE:**

Tocai Friulano - Chardonnay

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

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

### **TERRENO:**

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

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Doppio capovolto - Sylvoz

### **VINIFICAZIONE:**

Dopo la diraspatura avviene una pressatura soffice e una fermentazione alcolica a basse temperature. L'affinamento prosegue in serbatoi di acciaio a contatto con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage. Travaso e filtrazione vengono svolti in assenza di ossigeno tramite l'utilizzo di gas inerti per proteggere il vino da possibili ossidazioni. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche e stabilizzazioni tartariche per mantenere inalterata la naturalità del prodotto.

### **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

