

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



CHARDONNAY DOC LISON PRAMAGGIORE CANTASTORIE

Legame fra passato, presente e futuro

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Chardonnay 100%

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

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura avviene una breve macerazione a freddo, segue una pressatura soffice e una fermentazione alcolica a basse temperature che viene svolta in fusti di rovere francese. L'affinamento prosegue in legno per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Giallo dorato lucente. L'olfatto sprigiona intensi aromi floreali, di cocco, frutta esotica e frutta a polpa bianca con un'elegante nota vanigliata. Al gusto risulta potente, minerale, avvolgente e piacevolmente equilibrato fra struttura ed eleganza. Finale persistente con ritorni balsamici e di spezie dolci.

ABBINAMENTI:

Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni bianche. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con millefoglie di zucca, porri e patate. Stappato al momento va servito a 10° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 12,5% vol.
acidità totale: 5,60 g/l
acidità volatile: 0,20 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt
Cartone: 06 bottiglie

