

# le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## PROSECCO DOC FRIZZANTE

*Etichetta storica della nostra azienda, un'antica tradizione quella della legatura spago, che ancora oggi viene fatta interamente a mano*

### **CERTIFICAZIONI:**

Biologico – Vegano

### **UVE:**

Glera

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nell'area della DOC Prosecco

### **TERRENO:**

Argilla di origine alluvionale

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Sylvoz

### **VINIFICAZIONE:**

Le uve vengono diraspate ed il mosto estratto tramite una pressatura soffice. Si procede con una tradizionale vinificazione in bianco che prevede la fermentazione alcolica in vasche di acciaio. La presa di spuma avviene in autoclavi con metodo Charmat a basse temperature per favorire la formazione di un elegante perlage ed esaltare gli aromi varietali

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Veste giallo paglierino, intenso e luminoso, percorso da agili bollicine, mentre si esprime all'olfatto con profumi floreali di gardenia, ginestra, acacia e fruttati di pesca gialla, mora di gelso, pompelmo rosa e pera croccante, con un timido richiamo vegetale di fieno. Sorprende all'assaggio la nota morbida, ben temperata da una corretta freschezza che dona al palato gradevole avvolgenza e prepara al finale fruttato.

### **ACCOSTAMENTI:**

Ideale in ogni momento conviviale.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8° C.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 11,5% vol.

acidità totale: 6,2 g/l

acidità volatile: 0,19 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

