

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



PROSECCO SPUMANTE DOC BRUT

Prosecco Spumante Brut parla della nostra storia anche attraverso il suo vestito.

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:

Vino fresco ed elegante, di colore giallo paglierino chiaro, ha un intenso profumo floreale di acacia e glicine. Con note fruttate di mela verde. Il sapore piacevolmente armonico riesce ad equilibrare acidità e sapidità.

ACCOSTAMENTI:

Vino indicato per brindisi ed aperitivi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C.

ANALISI:

gradazione alcolica: 11% vol.

residuo zuccherino: 8 g/l

acidità totale: 5,65 g/l

acidità volatile: 0,09 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

