

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



VERDUZZO IGT VENETO ORIENTALE

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Verduzzo

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:

Sylvoz

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura avviene una breve macerazione a freddo, segue una pressatura soffice e una fermentazione alcolica a basse temperature. L'affinamento prosegue per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Profumo intenso che ricorda i fiori di violetta o di acacia.

Colore giallo paglierino, a volte di forte intensità.

Sapore morbido, sapido, lievemente tannico.

ACCOSTAMENTI:

Vino da dessert, si accompagna a dolci confezionati con pasta non lievitata, come crostate con frutta dolce, paste secche o biscotti della tradizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C.

ANALISI:

grado alcolico: 11,5% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,29 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

