

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

