



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASAPORTE DEL VINO

### BIANCO RESILIENS BIO VEGAN

Bodega: Le Carline



#### DETAILS

|                               |                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Tipo de producto:             | Vino blanco                                                |
| Añada:                        | 2022                                                       |
| País de origen - Región:      | Italien - Venetien - Lison Pramaggione                     |
| Variedades:                   | Aromera / Muscaris, Johanniter, Sauvignon Rytos, Sauvignon |
| Sabor orientativo:            | dry                                                        |
| Contenido de la botella:      | 0.75 l                                                     |
| Calidad:                      | VdT Wine without indication of origin                      |
| Calidad (EU):                 | Wine without indication of origin                          |
| Grado alcohólico (% vol.):    | 13,00 vol.%                                                |
| Azúcar residual en g/l:       | 4,00 g/l                                                   |
| Acidez:                       | 5,50 g/l                                                   |
| Elaboración:                  | Acero inoxidable                                           |
| Alérgenos:                    | contiene sulfitos                                          |
| Temperatura ideal de consumo: | 10 °C                                                      |
| Lagerfähig bis:               | 1                                                          |

#### Premios obtenidos

Gold PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2023

#### Recomendado con el siguiente plato...

Abbinamento consigliato con catalana di crostacei, risotto di pesce e formaggi giovani. Per gli appassionati vegetariani e vegani è ottimo con orzotto ai carciofi.

#### Vinification

Fermentazione a temperatura controllata. - Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata; - Chiarifica e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

#### Descripción del viñedo

Hier genießen Sie jede Jahreszeit und spüren die Freude an diesem immerwährenden Land, das von den Flüssen Livenza und Tagliamento bewässert wird. Die Geschichte der Weinherstellung im DOC-Gebiet Lison - Pramaggiore hat Wurzeln, die bis in die Zeit des Römischen Reiches und später der prall gefüllten Kelche der Republik Venedig und ihrer aristokratischen Bankette zurückreichen. Daniele Piccinin hat mit der Hilfe seiner Frau Diana und der Kinder herausgefunden, wie man altmodisches Wissen und Beharrlichkeit, stark und zäh in seinen eigenen Über ...