



## **Le Carline Prosecco DOC**

wijnboer	Het wijnbedrijf Le Carline ligt in de provincie Veneto. Sinds de oprichting wordt er al biologisch gewerkt; dat was in 1988. Daniele Piccinin en zijn vrouw Diana, zijn een fijn voorbeeld voor andere producenten in de regio die biologisch willen produceren. Geen bestrijdingsmiddelen en zo natuurlijk mogelijke wijnen. Hun visie op wijn is ook terug te zien in het wijnmaakproces. Veel roestvrij staal en weinig houtlagering. Weinig of liefst geen zwavel. Zoveel mogelijk druifsmak.
bodem	klei bodem met een ondergrond van kalksteen
druiven	prosecco
oogst	handgeplukt
wijnmaken	nadat de druiven ontsleed zijn volgt lang schilcontact door koude inweking om extra geur en smaak vrij te onttrekken. daarna volgt een temperatuur gecontroleerde fermentatie. de wijn blijft na de fermentatie een paar maanden op de gistcellen. na het klaren van de wijn in roestvrij staal. de mousse wordt aan het einde van het wijnmaakproces toegevoegd met de methode cuvée close.
smaak	Bleek geel van kleur. Bloemig en fruitig bouquet met licht nootachtige aroma's.
wijn-spijs	aperitief, bij charcuterie of gerookte vis