

# CHARDONNAY DOC LE CARLINE LISON PRAMAGGIORE VENETO



100 % Chardonnay

strohgelb mit Goldreflexen, intensive Blüten- und Fruchtaromen, insb. grüner Apfel, eleganter, geschmeidiger Chardonnay - servieren bei 9-11° in Weissweingläsern. Alkohol: 12%  
Wunderbarer Apérowein, ausgezeichnet zu Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten



# PINOT GRIGIO DOC LE CARLINE



Pinot Grigio 100%

strohgelb mit rauchbraunen Reflexen. Intensiv und anhaltend Duft nach Akazienblüten und Muskatnuss. Ein frischer, eher trockenener Wein, gehaltvoll, mineralisch mit frischer Säure  
Trinkreif / Servieren bei 8-10° in Weissweingläsern / Alkohol: 12%

Passt hervorragend zu allen Speisen mit Fisch und Meeresfrüchten und ist auch beliebt als Apérowein und zu Fondue und Raclette Bio-Zertifizierung: IT-BIO-006 Enthält Sulfite / Vegan

Der Landwirtschaftsbetrieb Le Carline mit Sitz in der Gemeinde Pramaggiore, Provinz Venezien, ist im Jahr 1958 entstanden. Damals kaufte Vater Aurelio den Boden und das Bauernhaus in Pramaggiore, die den Grundstock für die Landwirtschaft bilden sollten. Im Jahr 1988 ging die Leitung des Betriebs auf den Sohn Daniele Piccinin über, der den Betrieb seit 1993 ausschliesslich biologisch.

Piccinin keltert die typisch venezianischen Weine wie Merlot, Refosco, Pinot Grigio, Verduzzo und Sauvignon Blanc. Seine Spezialitäten aber sind die Schaum- und Perlweine, vor allem der Prosecco.

