



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## **AMMIANA IGT ROSSO DEL VENETO**

### **Uve**

Merlot e Cabernet

### **Zona di produzione**

Venezia, Isola S. Cristina

### **Vinificazione**

- Pulizia e raffreddamento delle uve
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale
- Fermentazione a temperatura controllata

### **Affinamento**

- Fermentazione malolattica
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata r
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio

### **Caratteristiche Organolettiche**

Vino importante, prodotto nella sua totalità da uve Merlot e Cabernet, rossi antichi della zona lagunare Veneziana.

Dopo un'attenta vendemmia, le uve vengono vinificate con una prolungata macerazione di 10-12 giorni.

Il vino ottenuto matura per 6 mesi in botti e continua l'affinamento in bottiglia.

Presenta un colore rosso rubino intenso con sfumature tendenti al viola; il profumo è fruttato e ricorda il lampone, la mora selvatica e i frutti di bosco.

Ha una struttura complessa ma armonica ed elegante, con una spiccata sapidità..

### **Accostamenti**

Accompagna egregiamente carni rosse, piatti di selvaggina, salumi tipici e formaggi stagionati.

### **Temperatura di servizio**

Stappato 2-3 ore prima della mescita si serve a 18°C.

### **Formati disponibili**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

### **Analisi**

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità totale: 5,2 g/l

Acidità volatile: 0,30 g/l



AZ. AGR. LE CARLINE Piccinin Daniele, Via Carline, 24, 30020 PRAMAGGIORE (VE)

☎0039.0421.799741 📠0039.0421.203525, [info@lecarline.com](mailto:info@lecarline.com), [www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)