



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici

MERLOT DOC LISON PRAMAGGIORE

UVE:

Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot, Silvoz

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;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dalle ottime qualità strutturali, pieno, robusto, ricco di colore. Presenta un colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, vinoso, un po' erbaceo; da giovane ricorda il lampone. Invecchiato 2-3 anni ha sapore asciutto. Giustamente tannico, armonico e vellutato.

ACCOSTAMENTI:

Vino da arrostiti, fritti ed umidi, carni bianche e rosse oppure con salumi. Giovanissimo si accosta bene alla frittura di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C, stappare 2-3 ore prima.

ANALISI:

gradazione alcolica: 12% vol.
acidità totale: 5,1 g/l
acidità volatile: 0,2 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml
Cartone: 06 bottiglie



**AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE**
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745