

# le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## **MERLOT DOC LISON PRAMAGGIORE senza solfiti aggiunti**

**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.
- Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d' uva senza aggiunta di alcun additivo.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
Vino dalle ottime qualità strutturali, pieno, robusto, ricco di colore. Presenta un colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, vinoso, un po' erbaceo che ricorda il lampone. Giustamente tannico, armonico e vellutato.

**ACCOSTAMENTI:**  
Vino da arrosti, carni bianche e rosse in umido, si abbina perfettamente con i salumi. Giovanissimo si accosta bene alla frittura di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
18° C. Per l'assenza di solfiti consigliamo di consumare il prodotto entro due giorni dall'apertura.

**ANALISI:**  
gradazione alcolica: 12% vol.  
acidità totale: 5,2 g/l  
acidità volatile: 0,18 g/l

**FORMATI DISPONIBILI:**  
Bottiglia: 750ml  
Cartone: 06 bottiglie

