

# le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## MERLOT DOC LISON PRAMAGGIORE

### Senza Solfiti Aggiunti

*SENZA SOLFITI AGGIUNTI: tre semplici parole che descrivono perfettamente la nostra linea di prodotti destinata ai consumatori più attenti*

#### **CERTIFICAZIONI:**

Biologico – Vegano

#### **UVE:**

Merlot 100%

#### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nell'area della DOC Lison Pramaggiore

#### **TERRENO:**

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

#### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Doppio capovolto - Sylvoz

#### **VINIFICAZIONE:**

Vinificazione in rosso svolta in particolari vinificatori di nuova generazione con macerazione dinamica delle bucce mediante follatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in serbatoi di acciaio a contatto con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage. Travaso e filtrazione vengono svolti in assenza di ossigeno tramite l'utilizzo di gas inerti per proteggere il vino da possibili ossidazioni. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche e stabilizzazioni tartariche per mantenere inalterata la naturalità del prodotto.

#### **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 arrostiti, 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

