



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## 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 arrosti, 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 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)