



AZ. AGRICOLA

le Carline®

## **MERLOT DOC LISON PRAMAGGIORE**

### **Trauben**

Merlot

### **Land**

Lison Pramaggiore

### **Weinbereitung**

- Reinigung und Kuehlung der Trauben
- Dynamisches Einmaischen der Schalen mit Nutzung der Gaerungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen
- Gaerung bei geregelter Temperatur

### **Ausbau**

- Malolactic fermentation
- Few months' exposure to its fine activated lees
- Controlled clarification temperature and conservation in steel vats

### **Organoleptische Eigenschaften**

Wein mit optimalen Strukturqualitaeten, voll, robust, reich an Farbe. Mit intensiver, rubinroter Farbe, die bei Verfeinerung ins Granatrot neigt.

Intensives, weiniges, etwas grasiges Bukett, erinnert als junger Wein an Himbeeren.

Nach einer 2-3 jahrigen Reifung ist der Geschmack trocken. Richtig tanninhaltig, harmonisch und samtig.

### **Gastronomische Koppelungen**

Wein zum braten, zu gebackenen und geschmorten Speisen, zum Fleisch und Wurstwaren. Wenn er Sehr jung ist, egleitet gern backfisch.

### **Trink-Temperatur**

Bei 18°C servieren.

### **Verfuegbares Formate**

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

### **Analyse**

Alkoholgehalt: 12% vol.

Gesamtsaeure: 5,1 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,2 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)