



AZ. AGRICOLA

*le Carline*®**MERLOT DOC LISON PRAMAGGIORE**Vino rosso tranquillo prodotto secondo il disciplinare  
"DPR 29/5/00"**Vitigno**

Merlot



8 027308 000466

<b>Comune</b>	<b>FG</b>	<b>Map</b>	<b>Superficie</b>	<b>Impianto</b>
Pramaggiore	21	129/44	0.32.04	mt. 3×1,1
Annone V.to	9	196	1.32.90	mt. 3×1,1
San Stino di Liv.	9	73	1.12.00	mt. 3×1,1

**Forma di Allevamento**

Silvoz archettato

**Data Raccolta**

04/09/2007

**Quantità Raccolta****Fasi di lavorazione eseguite**

Appassimento	non eseguito
Pigiatura uva	operazione che consiste nella separazione e rottura degli acini per far fuoriuscire il mosto; origina come sottoprodotto i raspi
Macerazione ed inizio fermentazione	processo che consiste nel far fermentare, mediante l'utilizzo di lieviti selezionati, le parti solide a contatto con quelle liquide, al fine di favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti e aromatiche contenute nella buccia dell'acino; eseguito a temperatura controllata
Svinatura	operazione che consiste nell'estrazione della frazione liquida (mosto) prima della pressatura
Pressatura	operazione eseguita mediante l'uso di pressa a polmone che esercita una lieve pressione d'aria sul macerato per ottenere la fuoriuscita del mosto; origina come sottoprodotto le vinacce
Decantazione	non eseguita
Inizio fermentazione	non eseguita
Maturazione in Barriques	non eseguita
Coadiuvanti Enologici	Anidride solforosa; lieviti selezionati; attivanti di fermentazione; bentonite chiarificante.

**Analisi alla vinificazione**

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)



AZ. AGRICOLA

*le Carline*®

SO2 Libera	SO2 Totale	Acidità Totale	Acidità Volatile	pH	Alcool	Zucchero	Estratto secco
18 mg/lt	56 mg/lt	5,7 g/lt	0,22 g/lt	3,41	12,19 %vol	2,0 g/lt	24,10 g/lt

**Pulizia vino per imbottigliamento**

operazione che consiste nell'asportare dal vino le sostanze in sospensione. Viene realizzata in due fasi, nella prima in modo meccanico con l'utilizzo di sistemi di filtraggio ad alluvionaggio; nella seconda fase con l'utilizzo di filtri a cartuccia con fori sottili che permettono il passaggio del vino e trattengono le cellule di lievito e di batteri.

**Imbottigliamento e confezionamento**

operazione che consiste nel mettere il prodotto in recipienti di vetro, preventivamente sottoposti a risciacquo, e provvedere alla relativa tappatura. Il confezionamento avviene mediante etichettatura comprensiva di capsula e relativo inscatolamento. L'imbottigliamento si effettua in azienda utilizzando attrezzature tecnologicamente all'avanguardia fornite dal Centro Mobile di Qualità Group.

**Bottiglia**

Tipo bottiglia	Capacità	Tappo	Capsula	Etichetta
bordolese verde uvag	0,750 lt	sughero naturale 25/40	pvc nero BIO	adesiva

**Lotti in commercio****Analisi all'imbottigliamento**

Lotto n°	Data	Bottiglie	SO2 Totale	SO2 Libera	Alcool	Acidità Totale
L.080318	18.03.2008	6667	68,00 mg/lt	31,00 mg/lt	12,50% vol	5,20 g/l
L.080117	17.01.2008	2300	64,00 mg/lt	18,00 mg/lt	12,46% vol.	5,20 g/l
L.070406	06.04.2007	4020	70,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,29% vol	5,80 g/l
L.070301	01.03.2007	4369	58,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,50% vol	5,20 g/l
L.10/07	10.01.2007	4000	60,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,50% vol	5,10 g/l
L.276/06	03.10.2006	2880	70,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,00% vol.	5,90 g/l
L.186/06	06/07/2006	4000	70,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,15% vol	5,60 g/l
L. 108/06	18/04/2006	3888	50,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,29% vol	5,80 g/l
L. 216/05	04/08/2005	6480	58,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,50% vol	5,20 g/l
L.176/05	28/06/2005	5333	60,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,50% vol	5,10 g/l
L. 47/05	16/02/2005	4000	60,00 mg/lt	31,00 mg/lt	12,45% vol	5,10 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)