



le Carline®

Vini naturalmente biologici



MERLOT DOC LISON PRAMAGGIORE

Vino rosso tranquillo prodotto secondo il disciplinare
"DPR 29/5/00"

Vitigno
Merlot



Comune	FG	Map	Superficie	Impianto
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	Data Raccolta	Quantità Raccolta
Silvoz archettato	09-10.09.2009	

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'uso 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.

AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745



le Carline®

Vini naturalmente biologici

Analisi alla vinificazione

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 al relativo riempimento e 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. 100112	12.01.2010	3000	73,00 mg/lt	25,00 mg/lt	12,10% vol.	5,20 g/lt
L. 090713	13.07.2009	2070	73,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,10% vol.	4,90 g/lt
L. 090605	05.06.2009	3076	74,00 mg/lt	24,00 mg/lt	12,06% vol.	5,20 g/lt
L. 090204	04.02.2009	2200	76,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,24% vol.	5,10 g/lt
L. 081222	22.12.2008	1206	64,00 mg/lt	26,00 mg/lt	12,40% vol.	5,10 g/lt
L. 080318	18.03.2008	6667	68,00 mg/lt	31,00 mg/lt	12,50% vol.	5,20 g/lt
L. 080117	17.01.2008	2300	64,00 mg/lt	18,00 mg/lt	12,46% vol.	5,20 g/lt
L. 070406	06.04.2007	4020	70,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,29% vol.	5,80 g/lt

AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745



le Carline®

Vini naturalmente biologici

L. 070301	01.03.2007	4369	58,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,50% vol.	5,20 g/lt
L. 10/07	10.01.2007	4000	60,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,50% vol.	5,10 g/lt
L. 276/06	03.10.2006	2880	70,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,00% vol.	5,90 g/lt
L. 186/06	06.07.2006	4000	70,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,15% vol.	5,60 g/lt
L. 108/06	18.04.2006	3888	50,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,29% vol.	5,80 g/lt
L. 216/05	04.08.2005	6480	58,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,50% vol.	5,20 g/lt
L. 176/05	28.06.2005	5333	60,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,50% vol.	5,10 g/lt
L. 47/05	16.02.2005	4000	60,00 mg/lt	31,00 mg/lt	12,45% vol.	5,10 g/lt
L. 337/04	02.12.2004	2880	62,00 mg/lt	31,00 mg/lt	12,45% vol.	5,00 g/lt
L. 30/04	31.01.2004	4000	60,00 mg/lt	28,00 mg/lt	12,50% vol.	5,00 g/lt
L. 13/04	13.01.2004	600	65,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,45% vol.	5,20 g/lt
L. 210/03	29.07.2003	1880	56,00 mg/lt	30,00 mg/lt	12,44% vol.	5,20 g/lt
L. 58/03	27.02.2003	4000	66,00 mg/lt	32,00 mg/lt	12,24% vol.	5,00 g/lt

**AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE**
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

PIVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745