

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



**MERLOT DOC
LISON PRAMAGGIORE
Zertifikat: Biologisch und vegan**

Traube:
Merlot

Anbaugebiet:
Der Betrieb befindet sich im Gebiet des Lison Pramaggiore

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot, Silvoz

Weinherstellung:

- säuberung und Kühlung der Trauben
- dynamische Mazeration der Schalen bei Nützung der anfallenden Fermentationsgase und eines Teils mit traditionellem Brechen der Trester
- Fermentation bei kontrollierter Temperatur

Ausbau:

- malolaktische Gärung
- für einige Monate Kontakt mit der Reinzuchtheefe
- Klärung und Konservierung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks

Organoleptische Charakteristika:
Wein mit hervorragenden strukturellen Eigenschaften, voll, robust, farbenfroh. Es hat eine rubinrote Farbe, die mit zunehmendem Alter zu Granat neigt. Intensives Aroma, das an Himbeeren und rote Früchte erinnert. Im Alter von 2-3 Jahren hat es einen trockenen Geschmack. Zu Recht tanninhaltig, harmonisch und samtig.

Weinbegleitung:
Ein All-Meal-Wein, der sich leicht mit Aufschnitt, gedünstetem Fleisch und geröstetem weißem und rotem Fleisch kombinieren lässt. Hervorragend in der veganen Küche mit Linsen- und Fenchelsuppe.

Serviertemperatur:
Etwa zwei Stunden vorher entkorkt sollte er bei 18° serviert werden. 2-3 Stunden vorher entkorken.

Analyse:
Alkoholgehalt: 13%
Gesamtsäure: 5,1g/l
flüchtige Säure: 0,20 g/l

verfügbare Größen:
Flaschen: 750 ml und 1,5l Magnum
Karton mit 6 Flaschen



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

