

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



**MERLOT DOC  
LISON PRAMAGGIORE**  
**Certificazione: Biologica e Vegana**

**UVE:**

Merlot

**ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nell'area 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, che ricorda il lampone e i frutti rossi.

Invecchiato 2-3 anni ha sapore asciutto.

Giustamente tannico, armonico e vellutato.

**ACCOSTAMENTI:**

Vino da tutto pasto, di facile abbinamento con salumi, carni in umido e arrostiti di carni bianche e rosse. Nella cucina vegana è ottimo con minestra di lenticchie e finocchi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18° C, stappare 2-3 ore prima.

**ANALISI:**

gradazione alcolica: 13% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,2 g/l

**FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml e magnum 1,5 lt

Cartone: 06 bottiglie

