

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



**MERLOT DOC
LISON PRAMAGGIORE
senza solfiti aggiunti
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.
- Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d' uva senza aggiunta di alcun additivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dalle ottime qualità strutturali, pieno, robusto, ricco di colore. Presenta un colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, vinoso, un po' erbaceo che ricorda il lampone. Giustamente tannico, armonico e vellutato.

ACCOSTAMENTI:

Vino da arrosti, carni bianche e rosse in umido, si abbina perfettamente con i salumi. Giovanissimo si accosta bene alla frittura di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C. Per l'assenza di solfiti consigliamo di consumare il prodotto entro due giorni dall'apertura.

ANALISI:

gradazione alcolica: 12% vol.
acidità totale: 5,2 g/l
acidità volatile: 0,18 g/l

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml
Cartone: 06 bottiglie

