



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



COLMELLO ROSSO

Igt Veneto Orientale

annata 2003

Selezionate uve Merlot e Franconia, danno vita a questo vino rosso, di austera e vigorosa eleganza, equilibrato in profumi e struttura. Complesso al naso, caldo e vellutato all'assaggio. La sua morbidezza è tale da consentirne i più svariati abbinamenti di carne.

.Uve

Merlot 60%, Franconia 40%

.Vigneto

Zona: Motta di Livenza - provincia Treviso - regione Veneto

Altitudine: 9 m s.l.m.

Terreno: di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

Esposizione: est/ovest

Sistema di allevamento: cordone speronato/sylvoz

Densità d'impianto: 2000/3000 ceppi per ettaro

Età delle vigne: 39/5 anni, 44/7 anni

.Vinificazione

Dopo fermentazione su vinacce in ambiente a temperatura controllata, questo vino ha riposato in carati, di non grande capienza, in rovere di Allier per quattro anni ai quali è seguito lo stazionamento in acciaio a temperatura controllata per diciotto mesi prima del trasferimento in bottiglia per il completamento dell'affinamento, volto al raggiungimento di equilibrio in profumi e struttura.

.Note degustative

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: inebria già al profumo, che rispecchia il calore che si ritroverà nel gusto.

Sapore: grandioso, morbido, pieno e caldo, ha l'austera e vigorosa eleganza classica dei vini nobili.

La sua sontuosità è lo specchio dell'annata 2003, che ha dato frutti eccezionali.

.Gradazione alcolica

14,5% vol.

.Temperatura di servizio

20°-22°C

.Accostamenti

La morbidezza è tale da consentire i più svariati abbinamenti di carne: carni rosse grigliate, arrosti di carni rosse, stufati, stracotti, cacciagione e selvaggina.

Formati



750 ml

Box legno
6 bottiglie



Magnan
1,5 l



Joubertin
3 l



Bondole italiana
5 l

Box legno
1 bottiglia



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO

COLMELLO ROSSO

Igt Veneto Orientale

annata 2003

.Riconoscimenti



Medaglia d'Oro
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2010



Medaglia di Bronzo
DECANTER WORLD WINE AWARDS 2010
(Intense blackberry with a classy wood aroma and some minerality on the nose too. Good length and complexity.)



Commended
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDRA 2010



Diploma di Merito
ENOCONEGLIANO 2010 - 12° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI



Medaglia d'Oro
MUNDUS VINI 2010 - Gran Premio Internazionale del Vino



Commended
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDRA 2011



Sigillo di Bronzo
ENOCONEGLIANO 2011 - 13° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI



Medaglia d'Oro
AWC Vienna - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2011

.Guide & Recensioni



4 grappoli
DUEMILAVINI 2011
Fulgido granato. Intenso di confettura e spezie, note minerali e balsamiche, corteccia e humus, rabarbaro e mirto. Palato strutturato ed equilibrato da tannini arrotondati e buona acidità. PAI fumé.



83 punti
ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2011 - Luca Maroni



85 punti
BIBENDA n.36 - Marzo 2011
Rubino dal bordo granato. Sensazioni acute e persistenti si avvertono all'olfatto: spezie scure di pepe e chiodi di garofano, humus, amaro alle erbe e sigaro, condite a note balsamiche e minerali. Austero e ben svolto al gusto, dotato di fulgida acidità e sontuosa spalla tannica. Lungo. Petto di anatra allo speck.



SOMMELLERIE PROFESSIONALE - SP16, marzo-aprile 2011
Di colore rosso granato intenso con riflessi mattonati, è poco trasparente ma comunque limpido e mostra una discreta scorrevolezza nel bicchiere. L'intenso bouquet è chiaramente terziario, di evoluzione, fine e ben composto con evidenti note speziate di liquirizia, cannella, noce moscata e caffè tostato. Chiude con note di peperone verde. Al gusto rivela una sorprendente acidità seguita da tannini un po' asciutti ma ben equilibrati con la struttura e con la morbidezza dell'alcol. Il finale è ancora fine e mediamente lungo composto da un piacevole sapore fruttato e speziato. Da bersi in bicchiere a calice piuttosto ampio, stappato qualche ora prima della mescita o decantato in caraffa, per accompagnare carni rosse alla griglia o al forno nonché formaggi maturi a pasta dura ad una temperatura di 18-20°C.