



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



COLMELLO ROSSO

Igt Veneto Orientale

annata 2004

Un vino che non si smentisce mai!

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: 40/6 anni, 45/8 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 sei anni.

In bottiglia da Gennaio 2012.

.Note degustative

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: inebria già al profumo. Si percepisce un perfetto equilibrio tra vinosità e maturazione in legno. È una delizia scoprirne la carrellata di aromi: una frutta rossa inebriante, una vaniglia deliziosa. Ed ancora cioccolato, cacao, pellame, cuoio dolce. Percezioni tutte, non eccessivamente invadenti e ben combinate tra loro.

Sapore: Ritorna netta la frutta rossa sotto spirito. L'etereo prepara l'emergere di una carrellata di aromi secondari: la liquirizia, la vaniglia; rivela un goudron elegante.

Il tutto avvolto da una vinosità garbata, rendendolo un vino che non si smentisce e non delude mai.

.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, arrostiti di carni rosse, stufati, stracotti, cacciagione e selvaggina.

Formati



750 ml

Box legno
6 bottiglie



Magnum
1,5l



Jovbean
3l



Bonobese italiana
5l

Box legno
1 bottiglia



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO

COLMELLO ROSSO

Igt Veneto Orientale

annata 2004

.Riconoscimenti



Diploma di Merito

ENOCONEGLIANO 2012 - 14° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI

86 punti

MUNDUS VINI 2012 - Gran Premio Internazionale del Vino



Medaglia d'Oro

AWC Vienna - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012