



AZIENDA AGRICOLA  
**MOLETTO**



## MERLOT

Doc Piave

annata 2009

---

*Un vino rosso vigoroso e di carattere, interpretazione Moletto di un vitigno internazionale. Percezioni di freschezza e calore si intersecano invitando al riassaggio. Da gustare con carni arrosto bianche e rosse, pollame, cacciagione e selvaggina.*

---

**.Uve**  
Merlot 100%

**.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  
Densità d'impianto: 2000/3000 ceppi per ettaro  
Età delle vigne: 45/11 anni

**.Vinificazione**  
Le uve sono state vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni alla temperatura di 26°-30°C. La fermentazione malolattica ha seguito quella alcolica. Quindi la sosta in acciaio per dodici mesi prima del passaggio in bottiglia.

**.Note degustative**  
Colore: rosso rubino.  
Profumo: vinoso, pieno; gradevolmente intensa la nota fruttata.  
Sapore: un vino di notevole carattere. In bocca due note nette si alternano quasi contrapposte: freschezza e calore. Inusuale la nota tropicale vinosa (freschezza) in un corpo dalla alcolicità e tannicità avvolgenti (calore). Percezioni che invitano al riassaggio.

**.Gradazione alcolica**  
13,5% vol.

**.Temperatura di servizio**  
18°-20°C

**.Accostamenti**  
Carni arrosto bianche e rosse, pollame, cacciagione e selvaggina (solo se ben invecchiato).



Formati

750 ml

Cartone 6 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA  
**MOLETTO**

## MERLOT

Doc Piave

annata 2009

---

.Riconoscimenti



**Diploma di Merito**

ENOCONEGLIANO 2011 - 13° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI

.Guide & Recensioni



**84 punti**

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012 - Luca Maroni



**3 grappoli**

DUEMILAVINI 2012

*Rubino luminoso. Nette sensazioni vegetali, erbe aromatiche, more di rovo e rosa fresca. Palato fresco, appena caldo e tannino vispo. Equilibrato con finale vegetale. Gulasch.*

