



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



MERLOT

Doc Piave

annata 2010

Un vino rosso elegante e di carattere, interpretazione Moletto di un vitigno internazionale. Un'annata, la 2010, destinata a dare molte soddisfazioni nel tempo. 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: 46/12 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 quattordici mesi prima del passaggio in bottiglia.

.Note degustative
Colore: rosso rubino impenetrabile.
Profumo: la tipicità emerge netta. Netta la percezione della ciliegia e della marasca, fino a lievi e freschi sentori verdi. Vinoso e lievemente speziato.
Sapore: elegante, con un tannino rispettoso. Ritorna in bocca tutta la frutta rossa già percepita al naso. Un vino corposo, dalla gradazione importante dovuta anche alla surmaturazione in pianta. Un vino destinato a regalare molte soddisfazioni nel tempo avendo una struttura e delle caratteristiche che lo predispongono all'invecchiamento.

.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 2010

.Guide & Recensioni



85 punti

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2013 - Luca Maroni



3 grappoli

BIBENDA 2013

