



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.

