



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



FRANCONIA

Igt Veneto Orientale

annata 2011

Il portabandiera di Moletto.

Questa annata 2011 conferma il suo carattere internazionale.

Da scoprire la frutta rossa e lo speziato che lo identifica e gli dà riconoscibilità.

Da non perdere e soprattutto una bella occasione per chi non lo conosce, e non solo!

Perfetto con antipasti a base di carne, primi piatti speziati, spiedi e arrostiti di carni bianche.

.Uve

Franconia 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: sylvoz

Densità d'impianto: 2000/3000 ceppi per ettaro

Età delle vigne: 52/15 anni

.Vinificazione

Ai 25 giorni di macerazione a temperatura controllata, è seguita una soffice pressatura per l'ottimale estrazione dei tannini. La sosta in acciaio è proseguita per altri 3 mesi in cui si sono svolte tutte le fermentazioni secondarie. Quindi nuovi travasi e un ulteriore riposo in serbatoi inox per 12 mesi fino all'imbottigliamento.

.Note degustative

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso di frutta rossa (lampone, amarena ciliegia sotto spirito) e del SUO speziato (SUO perché è la nota che lo caratterizza e lo identifica).

Sapore: speciale nel riproporre quanto già percepito al naso. Tannino delicatissimo, vellutato e dolce. Caldo, gradevole, rotondo, armonico ed avvolgente grazie alla alcolicità comunque non impegnativa. Un vino che conferma il suo carattere internazionale.

.Gradazione alcolica

13,5 % vol.

.Temperatura di servizio

18°-20°C

.Accostamenti

Si esalta abbinato ad antipasti a base di carne, minestre, paste asciutte dai condimenti speziati, carni bollite, spiedi e arrostiti di carni bianche. Pietanze a base di pesce giustamente saporite.



Formati

750 ml

Cartone 6 bottiglie