

 **MOSOLE**  
**MERLOT**  
2021



Vitigno nobile di buona struttura e dai tannini fini che ben si adatta ai nostri terreni di natura argillosa. Il nostro compito è quello di creare un vino di una piacevolezza unica e negli anni scoprirne il suo carattere.

---

**Vitigno:** Merlot 100%

---

**Terreno:** di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

---

**Zona Vinicola:** Veneto Orientale

---

**Esposizione:** Est - Ovest

---

**Altitudine:** 6 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** DOC Venezia

---

**Metodo di coltivazione:** Guyot da 4.000 a 5.500 ceppi per ettaro

---

**Età media dei vigneti:** 19 anni

---

**Vendemmia:** fine settembre

---

**Metodo di vinificazione:** macerazione a contatto con le vinacce per circa 8/10 giorni

---

**Fermentazione:** in vasche di cemento a temperatura controllata tra 24 e 26 °C

---

**Maturazione ed invecchiamento:** un affinamento di circa 6 mesi in vasche di cemento

---

**Evoluzione nel tempo:** dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene nel 2°-3° anno

---

**Gradazione alcolica:** 13,5%

---

**Acidità:** 4,80 g/l

---

**Zucchero residuo:** 0 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

---

**Bicchieri di servizio:** calice Bordeaux

---

**Caratteristiche:** di un bel rosso rubino con sfumature violacee. Al naso è leggermente speziato con aromi di frutti rossi. Il sapore della frutta esplode ed avvolge il palato in un finale elegante e persistente.