

 MOSOLE

AD NONAM MERLOT



Potente, fine, nobile,
come il suo vitigno.
Ad Nonam rende
omaggio al territorio,
è la nona pietra miliare
lungo le due città
Oderzo (Opitergium)
e Concordia Sagittaria
(Julia Concordia) che ha
dato vita ad Annone
e celebra i romani con
il loro cambio dei cavalli.

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 Lison
Pramaggiore

Metodo di coltivazione: Guyot semplice/
classico 6.500 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 21 anni

Vendemmia: raccolta a mano nella terza
decade di settembre

Metodo di vinificazione: macerazione a
contatto con le bucce per 10/12 giorni,
tradizionale per alzata di cappello con
rimontaggi giornalieri per 12 giorni

Fermentazione: in vasche di cemento ad
una temperatura controllata di 30 - 32 °C

Maturazione ed invecchiamento:
in barrique da 225 lt di rovere francese
per 24 mesi

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

Gradazione alcolica: 14%

Acidità: 5,2 g/l

Temperatura di servizio: 18 °C

Bicchieri di servizio: calice Bordeaux

Caratteristiche: di un rosso rubino
smagliante ed un'impressione olfattiva
elegante caratterizzata da note fruttate
molto evidenti, spicca l'amarena, seguono
le erbe aromatiche e mirto. Prosegue al
palato con un'architettura possente ed
avvolgente, segnata da una tannicità di
ottima fattura.