

 **MOSOLE**

# AD NONAM MERLOT

2019



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 Venezia

---

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

---

**Età media dei vigneti:** 22 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

---

**Bicchiere 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.

---

**TENUTA MOSOLE**

Via Annone Veneto 60/62  
30029 S. Stino di Livenza  
Località Corbolone - Venezia - Italy

Tel. +39 0421 310404  
mosole@mosole.com  
[www.mosole.com](http://www.mosole.com)