

 **MOSOLE**
MERLOT
2022



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: 20 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.