

 MOSOLE
MERLOT
PASSI DI LUCE
2024



Quattro vitigni importanti per quattro vini che con il loro aroma e la loro struttura diventano i migliori alleati di momenti memorabili tra amici e famiglia. Attraverso la linea Passi di Luce vogliamo contribuire al piacere della tavola.

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: IGT Veneto
Orientale

Metodo di coltivazione: Guyot da 4.000 a
6.000 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 16 anni

Vendemmia: terza settimana di settembre

Metodo di vinificazione: macerazione
a contatto con le vinacce per circa 6/8
giorni

Fermentazione: in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata a 26 °C

Maturazione ed invecchiamento: in vasche
di acciaio inox per 6 mesi sui lieviti fini

Gradazione alcolica: 12,50%

Acidità: 4,80 g/l

Zucchero residuo: 3,0 g/l

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Bicchieri di servizio: calice Bordeaux

Caratteristiche: colore rosso rubino con
sfumature violacee. Al naso si sente la
frutta rossa ed è leggermente speziato.
In bocca la nota fruttata esplode ed
avvolge il palato. Finale molto fine ed
elegante.