

ROSSO DI VILLA
DOC PIAVE

- Vitigni:** MERLOT IN PUREZZA.
- Zona di produzione ed esposizione:** VIGNETI DI CAMPO DI PIETRA, BACINO DEL PIAVE A SUD-EST DI TREVISO. LE UVE PROVENGONO DA UN VIGNETO CON SESTO D'IMPIANTO DI 5.000 VITI PER ETTARO, RIVOLTO A SUD-EST, CHE CIRCONDA LA SEDE AZIENDALE.
- Tipologia del terreno:** TERRENI DRENANTI RICCHI DI SOSTANZA ORGANICA IDEALI PER OTTENERE VINI FINI ED ELEGANTI COMPOSTI IN PERCENTUALE DA ARGILLA (30%), LIMO (35%) E SABBIA (35%).
- Sistema di allevamento:** GUYOT CORTO, CON UNA RESA DI 60-70 QUINTALI PER ETTARO.
- Vendemmia:** PER OTTENERE MIGLIORE QUALITÀ AD AGOSTO VIENE PRATICATA LA VENDEMMIA VERDE, UN DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI VERDI CHE FAVORISCE UN MAGGIOR NUTRIMENTO PER I RIMANENTI. RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA A PIENA MATURAZIONE.
- Vinificazione:** DIRASPATURA E PIGIATURA DELL'UVA. LA MACERAZIONE SI PROTRA PER 20 GIORNI IN TINI DI LEGNO. ALLA SVINATURA IL VINO VIENE TRAVASATO IN BARRIQUES DOVE COMPLETA LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
- Maturazione ed affinamento:** IN BARRIQUES NUOVE DI ROVERE FRANCESE PER 15 MESI. POI AFFINAMENTO IN VETRO PER UN ULTERIORE ANNO E SUCCESSIVA COMMERCIALIZZAZIONE.
- Caratteristiche organolettiche:** VINO DI COLORE ROSSO CARICO, PROFUMO VINOSO INTENSO, DI FRUTTA DI BOSCO MATURA, DI CAFFÈ E CIOCCOLATO; ETEROE E GRADEVOLE CON L'INVECCHIAMENTO. SAPORE ASCIUTTO, MORBIDO, SAPIDO, DI CORPO GIUSTAMENTE TANNICO, ARMONICO.
- Abbinamenti:** VINO INDICATO CON ARROSTI IMPORTANTI, CACCIAGIONE, SPIEDI E FORMAGGI MORBIDI STAGIONATI.

SERVIRE A 16 - 18°C IN AMPI CALICI A GAMBO LUNGO.



*Nome storico già usato dall'antico casato per valorizzare il vino più buono ottenuto nell'anno. L'etichetta originale raffigurava il Signore della Villa nel suo elegante salotto, in piedi e con sguardo austero.
Le uve che compongono questo affascinante vino provengono dai vigneti che circondano Villa Molon, coltivati con passione direttamente da Giancarlo Traverso.*

Gradazione alcolica:	14,00% vol.
Acidità totale:	5,10 g/l
Zuccheri riduttori:	--
Estratto secco:	31,8 g/l
Solfiti:	54 mg/l