

 **MOSOLE**
**HORA
SEXTA**



Velluto in bocca,
dal finale balsamico,
con frutta rossa, quasi
vegetale, è il vino rosso
veneto per eccellenza.
Ce lo suggerisce anche
il nome che richiama
il momento
a mezzogiorno in cui
ci si siede a tavola
all'insegna del cibo
e della convivialità.

Vitigno: Carmenere e Cabernet Franc

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 classico
5.500 viti per ettaro

Età media dei vigneti: 25 anni

Vendemmia: raccolta a mano a fine
settembre

Metodo di vinificazione: macerazione
a contatto con le bucce per 12 giorni.
Vinificazione tradizionale per alzata di
cappello con rimontaggi giornalieri.

Fermentazione: a temperatura controllata
tra i 28 e i 30 °C. La fermentazione
malolattica è completata in rovere
francese.

Maturazione ed invecchiamento: in
barriques da 225 lt. di rovere francese
per 18 mesi

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

Gradazione alcolica: 13,50%

Acidità: 5,40 g/l

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Bicchieri di servizio: calice Bordeaux

Caratteristiche: rosso rubino. Dai profumi
intensi, tipici ed eleganti. Spicca una nota
mentolata, leggero vegetale, piccoli frutti
di bosco e cacao. In bocca rivela tutta
la sua futura evoluzione, con tannino
considerabile in un contesto di morbida
struttura. Finale in accordo con l'olfatto.