

## ROSSO DI VILLA D.O.C. 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 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, I PRIMI DI OTTOBRE.

**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 solo 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 a giardino 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