

Franconia

Il portabandiera di Moletto. Da percepire il tannino dolce e la equilibrata acidità, che è nota caratteristica di questo vino rosso. E', la 2009, una annata degna di nota, per corposità, avvolgenza e calore. Un autoctono che si fa internazionale! Un'occasione per chi non lo conosce, e non solo! Perfetto con antipasti a base di carne, primi piatti speziati, spiedi e arrosti di carni bianche.

.DENOMINAZIONE

IGT Veneto Orientale

.FORMATO DISPONIBILE

0,75 l

.UVE

[Franconia](#)

.VIGNETO

Zona: Motta di Livenza - provincia Treviso - regione Veneto

Altitudine: 9 m s.l.m.

Terreno: di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

Esposizione: est/ovest

Sistema di allevamento: sylvoz

Densità d'impianto: 2000/3000 ceppi per ettaro

Età delle vigne: 50/13 anni

.VINIFICAZIONE

Ai 25 giorni di macerazione a temperatura controllata, è seguita una soffice pressatura per l'ottimale estrazione dei tannini. La sosta in acciaio è proseguita per altri 3 mesi in cui si sono svolte tutte le fermentazioni secondarie. Quindi nuovi travasi e un ulteriore riposo in serbatoi inox per 12 mesi fino all'imbottigliamento.

.NOTE DEGUSTATIVE

Colore: sorprendente il rosso rubino intenso di questa annata.

Profumo: caratteristico il bouquet: dalle note di frutta rossa (mora, ribes, ciliegia) a note speziate.

Sapore: Spiccano una marasca molto matura ed una vinosità sorprendentemente giovane. Corposità e tannicità sono in netto equilibrio, accompagnate da avvolgenza e calore. Da percepire il tannino dolce e la equilibrata acidità, che è una sua nota caratteristica. Un autoctono che si fa internazionale, perfetto per solleticare la curiosità di chi non lo conosce!

.GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

.TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

.ACCOSTAMENTI

Si esalta abbinato ad antipasti a base di carne, minestre, paste asciutte dai condimenti speziati, carni bollite, spiedi e arrosti di carni bianche. Pietanze a base di pesce giustamente saporite.

