

 **MOSOLE**  
**HORA  
SEXTA**  
2016



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 Lison  
Pramaggiore

---

**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  
considerevole in un contesto di morbida  
struttura. Finale in accordo con l'olfatto.