



# Col Vitoraz

Valdobbiadene



## *Rosso*

## *Moraio*

Rosso proviene da uvaggio di cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot.

È di colore rosso rubino carico ed ha un intenso profumo che ricorda frutta rossa. È un vino pieno di grande struttura e molto armonico.

Servire a 17-18°C.

*Red wine produced with Cabernet sauvignon, cabernet franc and merlot grapes-blend.*

*Deep ruby red in colour, intense bouquet with scents of red berries.*

*Well structures and harmonious to the taste.*

*Recommended drinking temperature 17-18°C.*



# Col Vetoraz

## Valdobbiadene

Col Vetoraz è situata sulla sommità dell'omonima collina a fianco del "Mont" di Cartize in S. Stefano di Valdobbiadene. Ci troviamo sul punto più elevato del Cartize a quasi 400 m di altitudine, da qui lo sguardo può riconoscerne l'intera area, delimitata ad est dalla località Fol e ad ovest dalla località Sacol. Su questa collina la famiglia Miotto si è insediata nel 1838, sviluppando fin dall'inizio la coltivazione della vite (Prosecco Superiore e Cartize Superiore).

*Col Vetoraz lays on the very top of the homonymous hill next to the "Mont" of Cartize in S. Stefano di Valdobbiadene. We are on one of the highest spots in Cartize, 400 metres above sea level, from where the sight can recognize the entire area, the hamlet "Fol" on the east side and the hamlet "Sacol" on the west side.*

*Miotto Family settled down in Col Vetoraz in 1838 and started growing vines (Prosecco Superiore and Cartize Superiore).*

SCHEDA TECNICA	TECHNICAL INFORMATION
VITIGNO VARIETAL	Cabernet Sauvignon, Franc Merlot
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Cordone speronato Spurred cordon
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	15 Ottobre / 30 Ottobre 15 October / 30 October
UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA	90 Q.li/HA
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In rosso con uva diraspata <i>Fermentation on skins with grapes without stalks</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	Macerazione delle bucce per 15 - 25 giorni <i>Maceration on skins for 15/25 days</i>
AFFINAMENTO FINING	2 anni in legno medio e grande Two years in wood medium and large
CARATTERISTICHE ANALITICHE	ANALYTICAL FEATURES
ALCOHOL ALCOHOL	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	0‰

## Rosso

### Moraio



Bottiglia  
Bottle

CONSERVAZIONE E SERVIZIO	STORAGE AND SERVICE
CONSERVAZIONE STORAGE	Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce <i>Bottles should be kept upright in a cool and dark place</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	17°C
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC FEATURES
PROFUMO BOUQUET	Etereo, con intense note di frutta rossa (lampone, mirtillo). Sentore di marascha sotto spirito e di confettura di prugne. Mantiene ancora una nota floreale di viola mammola. Si percepiscono sfumature di cuoio e di minerale. Ci troviamo di fronte ad un profumo molto complesso <i>Fine with intense notes of red fruits (raspberry and blueberry). Scents of alcohol preserved cherry and of plum jam. A light scent of violet can be perceived together with leather and mineral. It is a very complex bouquet</i>
GUSTO TASTE	Pieno di spessore e di grande armonia <i>Thick and very harmonious</i>
ABBINAMENTO	FOOD MATCHING
	Si beve abbinato a pietanze a base di carne rossa <i>Can be matched with red meat</i>
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST
	Rosso Moraio