



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE



“IL MORMORÒ” Piave Cabernet D.O.C.

TRANQUILLI COLLECTION

Il Mormorò, un Cabernet DOC Piave, dall'animo verace, racconta di un territorio lambito dal fiume Piave, importante per la sua vocazione dei vitigni a bacca rossa.

Un'area molto cara a Giuliano Bortolomiol, e selezionata già negli anni 60. Da sempre appassionato di vini rossi, aveva proprio scelto quest'area per dare vita a Mormorò.

The Mormorò, a Cabernet DOC Piave with a lively character, is the expression of a land bathed by the river Piave, important because of its vocation for the red grape varieties.

An area very dear to Giuliano Bortolomiol, and selected as far back as the 1960s. Always a fan of red wines, he chose precisely this area to bring the Mormorò to life.

Il naso moderatamente speziato e vanigliato testimonia il leggero affinamento in botti di rovere. La bocca è morbida e presenta una bella gestione dei tannini. Per queste sue caratteristiche questo vino si adatta meglio ad arrosti di carni nobili, come la selvaggina da piuma, rispetto a piatti di carne più semplici, come le grigliate.

The slightly spicy and vanilla fragrance comes from its light aging in oak barrels. The flavour is soft with good tannin management. This wine is best as an accompaniment for noble roast meats like game as well as simpler meat dishes such as a mixed grill.

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"IL MORMORÒ"
Piave Cabernet D.O.C.

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

BOTTIGLIA

0,75 L

"IL MORMORÒ" Piave Cabernet D.O.C.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Zone vocate della Doc Piave della Provincia di Treviso Piave Doc area in the province of Treviso
VITIGNO VARIETAL	Cabernet
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Sylvoz
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 20 settembre al 30 settembre From 20 to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	8.000 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In rosso con prolungata macerazione (10 -14 gg.) On skins with long maceration (10 -14 days)
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temp. controllata e con l'impiego di lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
AFFINAMENTO FINING	4 - 6 mesi in tonneau di rovere francese e in botte grande 4 - 6 months in French oak tonneaux and in large barrels

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	13,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	0,00 g/l 0,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	5,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Rosso rubino intenso Ruby red
BOUQUET	Caratteristico e fragrante Typical and fragrant
SAPORE TASTE	Sapido, pieno, armonico e rotondo Flavoursome, full and well-balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	18 °C. Stappare almeno un'ora prima 18 °C. Open one hour before drinking

