



RESERVA



## MOLI 2010

Saboroso corte de Montepulciano e Aglianico sem passagem por madeira. Revela boa fruta e frescor, e um discreto e característico amargor, perfeito para diminuir a sensação de gordura de alguns pratos. Vinhas com 22 anos de idade de vinhedos localizados na região de Ramitello. Permanece 3 meses em garrafa antes de ser comercializado.

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

#### Terroir

**País** Itália  
**Região** Molise  
**Produtor** Di Majo Norante  
**Safra** 2010

#### Elaboração

**Uva** 80% Montepulciano e 20% Aglianico  
**Teor Alcoólico** 13%  
**Amadurecimento** Tanques de aço inox. Não passa por madeira.

#### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho rubi  
**Olfativo** Aroma de frutas vermelhas, morango, framboesa e cereja  
**Gustativo** Equilibrado, taninos presentes, boa fruta e ótima acidez  
**Harmonização** Carnes assadas, vitela, pizzas, bruschettas e massas ao molho de carne

#### Serviço

**Temperatura de Serviço** 16/18°  
**Estimativa de Guarda** Pronto

Posição  
do Produtor  
na bota  
Italiana:

