

ONGARESCA

Metodo Classico

Pas Dosé

Produttore:

Az. Ag. ONGARESCA

Zona di produzione:

Costabissara – VICENZA

Varietà:

Chardonnay 70%

Pinot Nero 30%

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

COMUNE: Costabissara

ESPOSIZIONE: collinare con esposizione sud-est

ALTITUDINE 180 m s/l

NATURA DEL SUOLO: tufaceo, argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

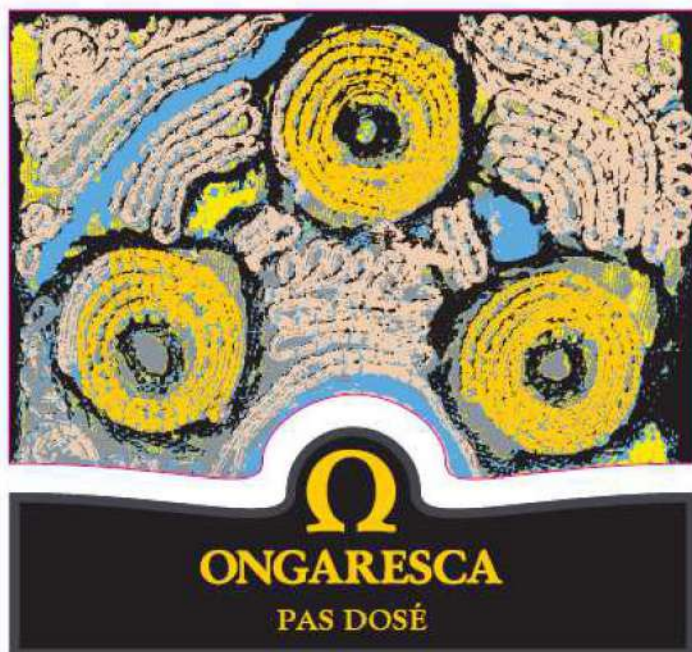
DENSITA': 3800 circa/ha

ANNO D'IMPIANTO DEI VIGNETI: 2005

VENDEMMIA: manuale in cassette da 15 Kg

PRODUZIONE ANNATA 2011: 2000 bottiglie

Grado Alcolico: 12,50 % Vol.



VINIFICAZIONE: L'uva raccolta in cassette è raffreddata in poche ore a 5 °C e pressata direttamente in pressa con una resa in mosto fiore del 50%. Dopo la pressatura soffice il mosto decanta a freddo per 12-24 ore. Il mosto illimpidito viene fermentato alla temperatura controllata di circa 16 °C. A fine inverno viene eseguita la presa di spuma e rimane in affinamento in bottiglia in un locale climatizzato per circa 36 mesi prima della sboccatura.

CARATTERISTICHE: Giallo paglierino brillante anticipa un perlage finissimo e persistente. Al naso si riconoscono delicate note di crosta di pane con variazioni floreali e di frutta a polpa bianca. In bocca conferma grande energia e decisione, con un attacco croccante e vibrante che unita alla distinta sapidità lascia la bocca netta e pulita..

ABBINAMENTO: Adatto dall'aperitivo a tutto pasto, particolarmente indicato per antipasti importanti, primi piatti e secondi a base di pesce.

TEMPERATURA: Va servito a 6-8 °C