



# PINOT NERO

IGT Veneto

Produttore	Az Ag. Ongaresca
Zona di produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione sud-est
Altitudine	200/250 m s/l
Natura del suolo	Tufaceo, argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Varietà	Pinot Nero
Anno impianto vigneti	1999
Rendimento medio	65 HI/ha
Densità impianto	3600 ceppi/ha
Tecnica di produzione	L'uva selezionata viene raccolta a mano e riposta in piccole casse. L'uva viene pigiata e fermentata in un vinificatore in acciaio. Dopo 10-12 giorni viene spremuto dolcemente e il vino ottenuto è fatto affinare in Tonneau per almeno 10 mesi. Affina in bottiglia per almeno sei mesi prima di essere messo in vendita.
Vendemmia	Manuale in casse da 15Kg
Quantità prodotta	3.400 bottiglie circa
Alcool	13,00% Vol.
Caratteristiche	Il colore è rosso rubino vivo. Il profumo è intenso con sentori di ciliegia e ai frutti rossi di bosco si aggiungono profumi speziati. Al palato esprime grande persistenza, con un tannino morbido e setoso.
Abbinamento	Si sposa con salumi cotti, pollame e formaggi a pasta dura.
Temperatura di servizio	16°C - 18°C.