

PINOT NERO

VENETO



Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Area di Produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione a sud-est
Altitudine	200-250 m s/l
Natura del Suolo	Tufaceo, Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Varietà	100 % Pinot Nero
Vinificazione	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 gg viene spremuto dolcemente e il vino ottenuto è fatto affinare in Tonneau per almeno 10 mesi. Affina in bottiglia per circa 6 mesi prima di esser messo in vendita.
Vendemmia	Manuale in casse da 15 kg
Densità impianto	3600/ha appr.
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.
Servizio	16°C - 18°C