

ROSSO ONGARESCA

VENETO



| | |
|-------------------------------|---|
| Produttore | Az. Ag. Ongaresca |
| Area di Produzione | Costabissara - Vicenza |
| Esposizione | Collinare con esposizione a sud-est |
| Altitudine | 180-210 m s/l |
| Natura del Suolo | Tufaceo, Argilloso |
| Sistema di allevamento | Cordone Speronato |
| Varietà | 70/80 % Merlot- 20/30 Pinot Nero |
| Vinificazione | 9 mesi in acciaio |
| Vendemmia | Manuale in casse da 15 kg |
| Densità impianto | 3600/ha appr. |
| Alcool | 13,00 % Vol. |
| Caratteristiche | Il colore è rosso rubino con profondi riflessi violacee. Intenso vinoso con sentori di susine mature, lampone accompagnato da una leggera nota erbacea. Particolarmente gradevole il sapore con piacevoli tannini morbidi e avvolgenti. |
| Abbinamento | Si accompagna bene sia a carni bianche, rosse leggere, primi piatti saporiti e pesci grassi. |
| Servizio | 14°C - 16°C |