

VINO DA UVE STRAMATURE

ORO ROSSO

In vendemmia si è eseguita la potatura della vite, per favorire l'appassimento naturale delle uve nel vigneto. L'appassimento delle uve in vigna poi è proseguito sino a metà novembre, quando è stato raccolto a mano. La torchiatura è avvenuta in modo tradizionale, con torchio di legno oleodinamico. La fermentazione e la stabilizzazione sono avvenute in modo del tutto spontaneo e naturale per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del vino.

Caratteristiche organolettiche: questo vino ha un colore brillante con riflessi aranciati; al naso è fruttato, con note di miele, mandorle e frutti rossi. Al palato è dolce, golosissimo, mai stucchevole. Sapore molto intenso.

Abbinamenti: un eccellente vino che accompagna ottimamente la pasticceria secca, con frolle di mandorle o di nocciole, ma perfettamente si abbina a dolci farciti di marmellate agrumate o dal tono acidulo. Si presta inoltre ad abbinamenti inusitati ad esempio con formaggi dalla stagionatura piccante, o con il foie gras, o terrine di fegato e frutti dolci, e ancora con aperitivi dal gusto marcato. Non ultimo può essere degustato da solo a fine pasto come se fosse un vero e proprio dolce. Perfetto con il cioccolato amaro.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Formati disponibili: 0,50L



*E perché meno ammiri la parola,
guarda il calor del sole che si fa vino,
giunto a l'omor che de la vite cola.*

Dante Alighieri, *La Commedia* – Purgatorio (Canto XXV)