



ROSSO DA UVE APPASSITE ZERO PURO 750 ml

DENOMINAZIONE: ZERO PURO OSCURAE VINO ROSSO DA UVE APPASSITE

PROVENIENZA: soci conferitori della Cantina di Orsogna 1964

COLORE: rosso intenso

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5% VOL

VITIGNI PRINCIPALI: Montepulciano

VINIFICAZIONE: vinificazione in rosso. La fermentazione, è spontanea. Non sono aggiunti solfiti.

PROFUMO: ampio ed intenso all'olfatto, le note prevalenti sono quelle fruttate, con apertura di amarene e mirtili, seguono profumi speziati derivanti dall'affinamento con note di cacao, caffè, tabacco e cuoio.

SAPORE: l'assaggio è sorprendente, l'astringenza prodotta dai tannini e la freschezza dell'acidità si integrano con la naturale dolcezza del vino. Complessivamente armonico, vellutato, morbido e di lunga persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: carni rosse, fegato, selvaggina ma anche dolci al cioccolato, crostate di amarena o frutti di bosco, formaggi con mostarde o confetture.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

ALLERGENI: solfiti naturali

NOTA: vino biologico e biodinamico certificato Demeter, senza solfiti aggiunti e a fermentazione spontanea. L'appassimento delle uve avviene applicando a settembre la tecnica del "Taglio reciso" sui tralci fruttiferi in maniera che interrompendo il flusso linfatico diretto ai grappoli, questi si asciugano sulla pianta.