

ROSSO DA UVE APPASSITE ZERO PURO 3 litri

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 mirtilli, 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.

