



“Vento di Ora” Veneto IGT Rosso

ROTWEINE



Alkohol: 12,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Hügel moränischem Ursprungs am östlichen Ufer des Gardasees.

Rebsorten: “Merlot” und “Sangiovese”.

Boden: Kalk- und Tonböden glazialen Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Die geernteten Trauben werden sanft gepresst. Die Fermentation erfolgt bei 6-8 Tagen unter einer konstanten Temperatur (22-24°C) in klimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Ein Wein mit grosser Struktur und kräftiger Farbe, trocken, vollmundig, weich und harmonisch mit einer starken und unverwechselbaren Persönlichkeit.

Farbe: Kräftiges rubinrot.

Duft: Duftet nach Waldbeeren.

Geschmack: Angenehm trocken, vollmundig, weich und harmonisch.

Trinktemperatur: 16-18°C.

Lagerung: Er kann 2-3 Jahren lagern. In einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern.

Serviovorschlag: Passt ausgezeichnet zu vielen Gerichten: Pizza, Pasta, zu Fleischgerichten, gegrilltem Fisch und zu Käse.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,15 g/l

Zucker: 10,00 g/l

SO2 gesamtmenge: 99 mg/l

Freies SO2: 32 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 27,7 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,36 g/l