



ORMEASCO DI PORNASSIO SUPERIORE D.O.C. U MENEGHIN

Composizione:

100% Ormeasco

Produzione:

Prodotto in azienda da una attenta selezione di uve provenienti da vigneti ultracentenari coltivati in collina ad oltre 600 metri slm

Colore:

Rosso granato

Caratteristiche:

Caldo e asciutto con sentori di confettura di ciliegia e vaniglia e una piacevole speziatura

Vinificazione:

In acciaio e poi un passaggio in legno, in botte grande ed infine un lungo affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio:

20 gradi

Abbinamenti:

Ideale con piatti di carne, selvaggina e brasato

Curiosità:

Per questo vino vengono utilizzate le migliori uve dei nostri vigneti ultracentenari a piede franco.