



Vitigni - Vineyards
"Ronchiet" e "La Costa"



Prima decade di ottobre
First ten days of October

ORÌ VINO ROSSO



VINIFICAZIONE: in serbatoi di acciaio inox con 12 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di colore rosso rubino brillante, profumo fragrante, intenso e molto fruttato. Gusto asciutto e armonico.

ABBINAMENTI: trova svariati abbinamenti dai salumi ai primi piatti di pasta, fino ai secondi piatti a base di carni bianche e anche pesce.

VINIFICATION: in stainless steel tanks with 12 days of maceration on the skins at controlled temperature.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:
bright ruby red colour with a fragrant, intense, fruity bouquet.
Dry and harmonious taste.

PAIRINGS: this wine pairs well with various delicacies such as pasta dishes, cured meat, white meat, and fish dishes.

WEINBEREITUNG:
in Edelstahltanks mit 12-tägiger Maischegärung auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur.

SENSORIK: leuchtend rubinrote Farbe, wohlriechendes, intensives und sehr fruchtiges Bouquet. Trockener und harmonischer Geschmack.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten, von Aufschnitt über Nudelgerichte bis hin zu Hauptgerichten mit weißem Fleisch und Fisch.

 13% VOL 16-18°C	 Stappare 1 ora prima 1 hour before serving	 0,75 L
 60% Corvina - 15% Corvinone 10% Rondinella - 7% Molinara 3% Oseleta - 5% Merlot	 12 giorni - 12 days	