



Ornella Molon

EROS I.G.T. Veneto

OBSAH ALKOHOLU: 13.00 %

SLOŽENÍ: Pinot Nero a Malbec

METODA PĚSTOVÁNÍ: Guyot a Sylvoz, 120 q/h

OBLAST a POLOHA VINIC:

vinice v Campo di Pietra v povodí řeky Piave.

SKLIZEŇ:

ruční sklizeň do dřevěných košů, Pinot Nero na konci srpna, Malbec na konci září.

VINIFIKACE A DOZRÁVÁNÍ:

macerace v dřevěných nádržích 10 dní, 6 – 7 měsíců v barique sudech.

CHARAKTERISTIKA A DOPORUČENÉ POKRMY:

barva tmavě červená, ve vůni náznaky malých červených plodů, malin a ostružin. V chuti měkké. Vynikne s pečenými červenými masy, zvěřinou a špízy.

Teplota k servírování 16° - 18°C.

Zbytkový cukr 3,4 g/l.

