



COSTA FABRICA

I.G.T. VENETO

Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Area di Produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione a sud-est
Altitudine	circa 190 m s/l
Natura del Suolo	Tufaceo, Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Densità	4200 ceppi ettaro
Produzione Annuale	circa 2400 bottiglie
Varietà	Pinot Grigio 75 % - Chardonnay 25%
Vinificazione	L'uva viene raccolta in sovraturazione con un breve appassimento del Pinot Grigio per attendere la vendemmia dello Chardonnay. Si esegue una macerazione pellicolare per 6-8 ore, fermentazione a bassa temperatura in serbatoio di acciaio e una parte in barriques nuove (circa 15 %). Il vino viene lasciato sulle fecce sottili fino al taglio del vino affinato in acciaio inox e in barriques che viene eseguito dopo 8/9 mesi.
Vendemmia	Manuale in casse da 5 e 15 kg
Alcool	14 % Vol.
Caratteristiche	Il colore è giallo paglierino intenso. Il profumo è aromatico con una piacevole nota di frutta bianca e tropicale. Il sapore è fragrante, minerale, ampio, lungo con una netta sensazione finale di frutta esotica.
Abbinamento	si abbina con primi piatti anche di forti sapori, secondi piatti di carne bianca, piatti a base di pesce sia arrostiti che salati. Va bene anche con crostacei, formaggi invecchiati e erborinati.
Servizio	12°C

Ongaresca Società Agricola srl - via Monte Cimone 10, 36030 Costabissara (VI) - Italy

www.cantinaongaresca.it - cantina@cantinaongaresca.it