



# Ortense

## ROSSO

Temperatura di servizio: 12/14°C  
Service temperature: 54/57°F



Gradazione alcolica: 12,5% vol  
Alcohol content: 12,5% Vol.

Affinamento: Acciaio  
Refinement: stainless steel tanks



Uve: a bacca rossa  
Grapes: Red berry grapes



Zona di produzione: Regione Abruzzo, Italia  
Production Area: Abruzzo Region, Italy



**Vinificazione:** le uve, dopo soffice spremitura, macerano per 72 ore a temperatura di ca. 28°C.

**Vinification:** after soft pressing, grapes macerate for 72 hours at about 28°C.



**Colore:** Rosso intenso con riflessi violacei.  
**Colour:** Intense red with violet nuances.

**Olfatto:** fruttato, con profumi di amarena e frutti di bosco. **Bouquet:** fruity with mulberry and sour cherry hints.

**Gusto:** buona struttura e morbida tannicità, con finale persistente.

**Taste:** good structure with smooth tannins, pleasant and persistent finish.



**Abbinamenti:** primi piatti a base di sugo, carne rossa, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

**Food pairing:** main courses with rich sauces, red meats, game, cold cuts, seasoned cheeses.

**Formato:** 5 l  
**Size:** 5 l.