

ORTRUGO FRIZZANTE



Composizione Ampelografica:

Ortrugo vitigno autoctono della provincia di Piacenza 100%

Natura del Terreno :

Medio impasto, sub-alcalino, leggermente calcareo, con venature profonde di solfato di soda.

Esposizione:

Sud - est

Sesti di impianto:

4500 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot.

Resa uva :

80/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una crio-macerazione pellicolare per 24 ore e la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16°C, il vino viene messo in autoclave dove una lenta rifermentazione completa la sua fragranza donandogli un delicato petillant.

Caratteristiche organolettiche:

Colore paglierino tendente al verdognolo, sapore delicato e caratteristico con retrogusto amarognolo, profumo intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi.

Abbinamenti gastronomici :

Ideale con antipasti, paste asciutte, risotti con salse e verdure, pesce.

Temperatura di servizio :

10°C

Gradi alcolici:

11,5% vol

Bottiglia :

Bordolese 0,75 litri.