



# Ortrugo

## FRIZZANTE

---

**UVA:** Ortrugo 100%.

**GRADI:** 12,0 % vol. 750

**VINIFICAZIONE:** Spremitura soffice in assenza di ossigeno e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 4-5 gg sia con lieviti indigeni che selezionati.

**AFFINAMENTO:** Inox 4 mesi + 3 mesi in bottiglia.

**LONGEVITÀ:** Oltre 2 anni.

**COLORE:** Giallo paglierino tenue, sfumature verdoline, cromatura limpida e brillante; buona base glicerica.

**PROFUMO:** Delicato, setoso e con sensazioni floreali (petali di rosa) e fruttate (mela) molto delicate; buona la spalla acida.

**SAPORE:** Morbido e moderatamente fruttato (mela e nespola); bollicina non invasiva; buona acidità ed equilibrio dei composti del vino; gusto secco.

**SENSAZIONI:** Morbido, gustoso per la buona consistenza del frutto, l'equilibrio e l'integrità, nonché per le setose note floreali e fruttate possedute e la facilità di beva; lieve il retrogusto di mandorla.

**SERVIZIO:** 8 - 11 °C (estate), 11 - 14 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** Salumi, risotti mantecati, paste saporite, carni bianche di acqua e di terra.

