

# ORTRUGO

SECCO - FRIZZANTE



UVA: ORTRUGO Autoctona. Grappolo grande 150-250 gr, cilindrico, conico, compatto; acino medio, sferoidale. Buccia pruinosa, coriacea, colore giallo-verde, punteggiata.

GRADI: 11,0 % vol. 750

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 4-5 gg sia con lieviti indigeni che selezionati.

AFFINAMENTO: inox 4 mesi + 2 mesi in bottiglia

LONGEVITA': oltre 1,5 anni.

COLORE: giallo paglierino tenue, sfumature verdolina, cromatura limpida e pulita; residuo carbonico tenue e costante; buona la base glicerica.

PROFUMO: delicato, setoso e con sensazione floreali (petali rosa bianca) e fruttate (mela verde) molto delicate; buona la spalla acida e l'equilibrio dei composti.

SAPORE: morbido e moderatamente fruttato (mela verde); residuo carbonico non invasivo, buona l'acidità totale, il ph e l'equilibrio dei composti del vino; gusto secco.

SENSAZIONI: morbido, gustoso per la buona consistenza del frutto, l'equilibrio e l'integrità dei composti del vino 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 di qualità, antipasti particolari, risotti mantecati, paste saporite, carni bianche (acqua-terra) e quanto della tradizione locale e del gusto personale.

