LA CIOCCA

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.