

# ORTRUGO

## FRIZZANTE DOC



**UVA:** Ortrugo

**GRADO:** 11,5% vol.

**IN VIGNA:**

**ALTITUDINE MEDIA:** 200 s.l.m.

**TERRENO:** calcareo-argilloso con presenza di fossili

**EPOCA DI VENDEMMIA:** fine Agosto

**IN CANTINA:** In seguito ad una soffice pressatura in assenza d'ossigeno, separiamo il mosto dalle bucce.

All'interno di fermentini a temperatura controllata, inizia la fermentazione, durante la quale gli zuccheri diventano alcool e anidride carbonica, ottenendo così un vino frizzante.

**NEL CALICE:** Color giallo verdolino con riflessi paglierini, spuma chiara e compatta. Continua con catenelle di bollicine fini e costanti che portano al naso profumi intensi, agrumati e fruttati di limone, primula, margherita di campo, note minerali e profumi primaverili.

In bocca fresco ed intenso, con note sapide ed agrumate, risulta molto vivace e delicato.

Ottimo da aperitivo, con salumi tipici piacentini, giardiniera, risotto al limone o alle erbe, focaccia di recco e pollo allo spiedo con patate arrosto.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12°C

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2017

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 lt

