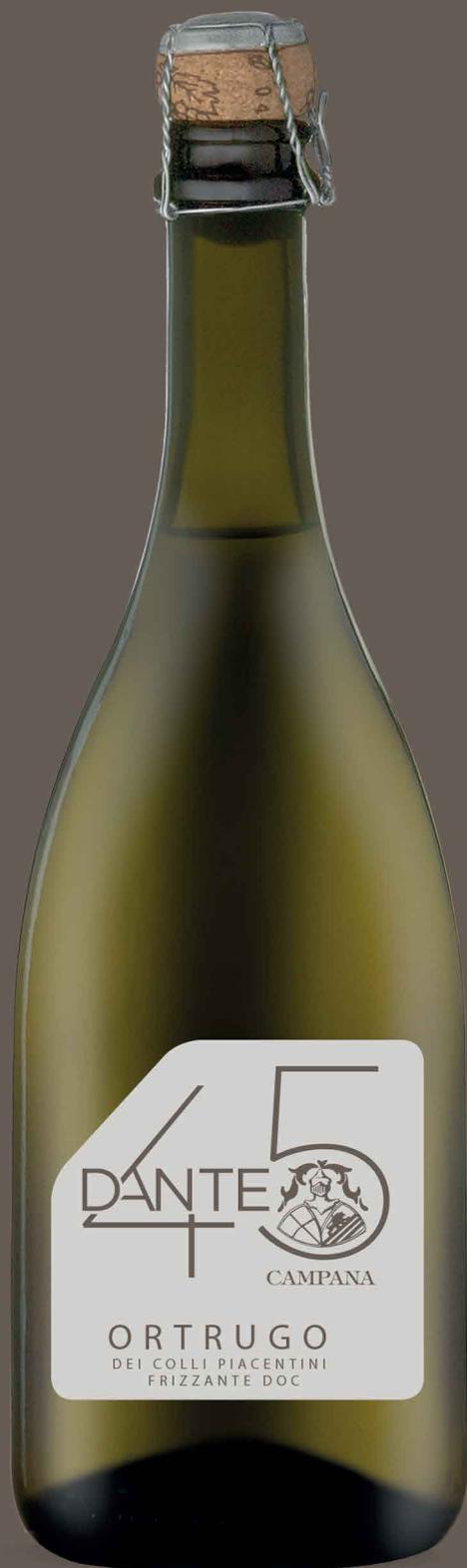


ORTRUGO

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

45
DANTE