

# Ortrugo



## Frizzante



**UVA:** Ortrugo

**GRADO:** 11% vol.

**IN VIGNA:**

- **ALTITUDINE MEDIA:** 190 s.l.m.
- **TERRENO:** calcareo - argilloso
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot
- **EPOCA DI VENDEMMIA:** seconda metà di Agosto

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

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

**NEL CALICE:** color giallo paglierino con riflessi verdolini, presenta una leggerissima spuma durante la mescita che continua con bollicine fini e costanti nel calice.

Al naso delicato e primaverile con sentori di fiori bianchi, biancospino, gelsomino, pesca gialla ed una leggera nota di fieno.

Ingresso in bocca molto piacevole, sottolinea la freschezza con una buona sapidità ed una bella vivacità.

Pur delicato, il gusto di questo Ortrugo resta a lungo in bocca ed invoglia un altro sorso.

Consigliamo l'abbinamento con flan di zucca o fiori di zucca fritti, zucchine ripiene, trofie al pesto, filetto di branzino e scaloppine di pollo alle mandorle.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6° - 8° C

**PRIMA VENDEMMIA:** 1972

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 lt

*I vini della Tradizione*