

Ortrugo Doc Frizzante



SCHEDA TECNICA

Denominazione

Ortrugo dei colli piacentini Doc Frizzante

Vitigno

Ortrugo 100%

Gradazione

11,5% vol

Residuo zuccherino

14 g/l

Temperatura di servizio

6-8°C

Formato bottiglia

0,75 l Bordolese alta

Vigneti

Viticultura esclusivamente di collina. Alitudini da 220 a 350 metri slm con terreni di medio impasto caratterizzati da una vena calcarea profonda

Tecnologia di produzione

Dopo una crio-macerazione pellicolare per 24 ore e la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16°C, il vino viene messo in autoclave dove una lenta rifermentazione completa la sua fragranza donandogli un delicato petillant

ANALISI SENSORIALE

Colore

Giallo paglierino tendente al verdognolo

Profumo

Delicato e fragrante, con sentori di menta e fiori freschi

Sapore

Secco, fresco, delicato e di buona sapidità, con retrogusto amarognolo

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, si abbina alla coppa e agli altri salumi della cucina piacentina



PERINI
PERINI