



## **ORTRUGO dei COLLI PIACENTINI DOC**

### **Vitigno**

Uvaggio: Ortrugo 100%

### **Sistema di coltivazione**

Guyot con densità di impianto 4000 piante per ettaro.

### **Produzione**

Raccolta manuale delle uve nella prima metà del mese di settembre e loro pressatura immediata per ottenere il mosto e separarlo dalle parti solide. Illimpidimento del mosto per decantazione statica e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata a 18°C. Seconda fermentazione in autoclave a 16°C per presa di spuma al fine di esaltare e mantenere i profumi tipici del prodotto.

### **Caratteristiche organolettiche**

**COLORE:** Giallo paglierino.

**PROFUMO:** intenso, fruttato e floreale con note di glicine e biancospino.

**SAPORE:** frizzante, delicato, sapido, equilibrato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11 % vol.

### **Abbinamenti gastronomici**

Aperitivi, antipasti, primi piatti con sughi di verdure.

Servire freddo a 10–12°C.