

# ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI DOC FRIZZANTE

## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE</b>	Ortrugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante
<b>VITIGNO</b>	Ortrugo 100%
<b>GRADAZIONE</b>	11% vol
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	14 g/l
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,75 l Bordolese
<b>VIGNETI</b>	Viticultura esclusivamente di collina. Altitudini da 220 a 350 metri slm con terreni di medio impasto caratterizzati da una vena calcarea profonda
<b>TECNOLOGIA DI PRODUZIONE</b>	Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Inizia la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal fine perlage

## ANALISI SENSORIALE

<b>COLORE</b>	Giallo paglierino tendente al verdognolo
<b>PROFUMO</b>	Intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi
<b>SAPORE</b>	Fresco e delicato con retrogusto floreale
<b>ABBINAMENTI</b>	Ottimo come aperitivo abbinato ai salumi tipici piacentini, ma anche a piatti a base di pesce e a primi come tortelli di ricotta e spinaci

