



Ortrugo Frizzante

Vitigno:	Ortrugo
Denominazione:	Colli Piacentini DOC
Colore:	Bianco
Tipologia:	Frizzante
Regione:	Italia/Emilia Romagna
Terreno:	limoso-calcareo
Vendemmia:	inizio Settembre, manuale

Vinificazione:

le uve vengono raccolte manualmente una volta raggiunta la maturazione ottimale. Vengono poi immediatamente raffreddate tramite l'utilizzo di ghiaccio secco, in modo da preservarne al meglio le caratteristiche aromatiche. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e con lieviti autoctoni selezionati, dopodiché il vino viene spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma tramite una rifermentazione.

Tasting note:

il vino è di un giallo paglierino caldo con lievi riflessi verdi, e ha un aroma intenso con sentori di lavanda, peperone verde e di mandorla cruda. Nel palato la mela golden è percepibile, e la sua acidità e freschezza viene enfatizzata da un'effervescenza briosa. Il finale è pulito e piacevolmente persistente.

Potenziale di invecchiamento:

basso. Vino da bere giovane.