



**Vitigno** Ortrugo 100%

**Gradazione alcolica** 12 % vol.

**Forma di allevamento** Gujot basso

**Caratteri organolettici**

- Colore giallo paglierino brillante ed intenso
- Profumo fragrante e delicato con sentori floreali e fruttati di mela renetta ed agrumi, di ottima sapidità ed acidità
- Sapore secco e fresco con un leggero retrogusto amarognolo

**Terreno** Medio impasto

**Resa media per ettaro** 100 quintali

**Temperatura di servizio** Servire a 8-10 °C

**Altimetria** 230 metri

Tutte le uve provengono da vigneti di proprietà, posti nel comune di Ziano Piacentino, in terreni particolarmente favorevoli per esposizione e microclima.

Dall'accurata produzione di uva Ortrugo, antico vitigno coltivato esclusivamente sulle colline piacentine, si ottiene questo prezioso vino che, dopo una rifermentazione naturale, diventa piacevolmente frizzante ed invitante.

Bel colore giallo paglierino intenso e brillante, l'Ortrugo ha sapore delicato, con note fresche di agrumi e mela, è ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce.

L'uva viene diraspata e dopo una piccola macerazione a contatto con le bucce di circa 20 ore, viene spremuta e fermenta in piccole vasche di cemento a temperatura naturale fra i 26° e i 28° C.

Nessuna operazione di chiarifica o filtrazione viene fatta in nessuna fase della lavorazione.

La rifermentazione, per la presa di spuma, avviene in bottiglia con metodo tradizionale.