

Ortrugo



Frizzante



UVA: Ortrugo

GRADO: 11,5% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 270 a.s.l.

TERRENO: calcareo-argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di Agosto

IN CANTINA: In seguito ad una soffice pressatura in assenza d'ossigeno, separiamo il mosto dalle bucce.

All'interno di fermentini a temperature controllata, inizia la fermentazione, durante la quale gli zuccheri diventano alcool ed anidride carbonica, ottenendo così un vino frizzante.

NEL CALICE: Un brillante giallo paglierino con riflessi Dorati, attira l'attenzione su bollicine fini e costanti.

Al naso offre note di fiori bianchi primaverili, agrumi e frutta bianca come albicocche e pesche.

Al palato la freschezza gioca con la vivacità, rendendo il sorso piacevole. Nel finale di bocca, entra una leggera mineralità che invoglia la beva.

Si consiglia l'abbinamento con tramezzini gourmet, olive all'ascolana, culaccia, tagliolini con funghi porcini e sogliola alle erbe.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

PRIMA VENDEMMIA: 2007

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt