



ORTRUGO VIVACE Colli Piacentini D.O.C.

■ Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:

Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:

medio impasto, leggermente calcareo, con venature di solfato di calcio

ESPOSIZIONE:

Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:

8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot semplice

RESA PER ETTARO:

80-90 q.li

■ Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:

100% Ortrugo

FASI DELLA VINIFICAZIONE:

vinificazione in bianco.

Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Successiva lenta e accurata rifermentazione in botti d'acciaio fino al raggiungimento della perfetta maturazione e presa di spuma.

■ Vino

Bianco frizzante secco

COLORE:

giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

PROFUMO:

distinto e spiccato, con tipica espressione dei caratteri varietali

SAPORE:

secco, scorrevole e morbido, fresco e fragrante

ABBINAMENTO:

gradevole come aperitivo e in particolare abbinato ad antipasti e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

GRADO ALCOLICO:

11,5% vol