



Le Staffe bianco

Ortrugo
Colli Piacentini D.O.C.

I Variété de raisin

Zone de production :

Vallée du Tidone – Plaisance – Émilie Romagne

Nature du sol :

texture moyenne, légèrement calcaire

Exposition:

Sud

Densité de plantation :

8000 plants/ha

Système d'entraînement :

Guyot simple

Rendement par hectare :

85 quintaux

I Technique de vinification

Raisins:

100% Ortrugo

Étapes de la vinification :

Vinification en blanc à températures contrôlées et fermentation avec des levures sélectionnées.

Vieilli en cuve inox et en bouteille pendant 6 mois.

I Vin

BLANC SEC ET FERME

Couleur :

jaune paille avec des reflets verdâtres

Arôme :

intense, délicat et fin avec des notes de fleurs blanches

Goût :

sec, velouté et frais

Accords :

entrées délicates, poissons, viandes blanches

Température de service :

5°-6°C

Teneur en alcool :

12 % vol.