

LeOrigini

Ortrugo

FRIZZANTE

dei Colli Piacentini D.O.C.

■ Cépage

ZONE DE PRODUCTION :

Val Tidone – Piacenza – Émilie-Romagne

NATURE DU SOL :

texture moyenne, légèrement calcaire, avec des veines de sulfate de calcium

EXPOSITION :

sud-ouest

DENSITÉ DE PLANTATION :

8 000 pieds/ha

MODE DE CONDUITE :

Guyot simple

RENDEMENT À L'HECTARE :

80-90 quintaux

■ Technique de vinification

ASSEMBLAGE :

100 % Ortrugo

ÉTAPES DE VINIFICATION :

vinification en blanc. Fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées. Puis refermentation lente et soignée en cuves inox jusqu'à l'obtention d'une parfaite maturité et de la prise de mousse

■ Vin

BLANC PÉTILLANT SEC

ROBE :

jaune paille clair aux reflets verdâtres

NEZ :

net et expressif, avec une expression typique des caractères variétaux

BOUCHE :

sèche, fluide et souple, fraîche et aromatique

ACCORDS :

agréable à l'apéritif et particulièrement adapté aux hors-d'œuvre et au poisson

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 °C

DEGRÉ ALCOOLIQUE :

11,5 % vol

