

# LeOrigini

## Ortrugo dei Colli Piacentini D.O.C.

### ■ Cépage

ZONE DE PRODUCTION :  
Val Tidone – Plaisance – Émilie-Romagne

NATURE DU SOL :  
texture moyenne, légèrement calcaire,

EXPOSITION :  
sud-ouest

DENSITÉ DE PLANTATION :  
8 500 pieds/ha

MODE DE CONDUITE :  
Guyot simple

RENDEMENT À L'HECTARE :  
90 quintaux

### ■ Technique de vinification

ASSEMBLAGE :  
100 % Ortrugo

ÉTAPES DE VINIFICATION :  
vinification en blanc à température contrôlée et fermentation avec des levures sélectionnées. Élevage en cuves inox et en bouteille pendant 6 mois.

### ■ Vin

*BLANC TRANQUILLE SEC*

ROBE :  
jaune paille aux reflets verdâtres

NEZ :  
intense, délicat et fin, avec des notes de fleurs blanches

BOUCHE :  
sèche, veloutée et fraîche

ACCORDS :  
entrées délicates, poisson, viandes blanches

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
5-6 °C

DEGRÉ ALCOOLIQUE :  
12 % vol

