

Ortrugo dei Colli Piacentini D.O.C.

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Ortrugo dei Colli Piacentini D.O.C. Fizzante

Vitigno

Ortrugo 100%

Terreno

Argilloso, limoso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra 11° e 11,5°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

90-100 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

10 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 8° e i 12° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e pressatura soffice. Decantazione statica. Fermentazione e affinamento in botti di acciaio a temperatura di 18° C. Successiva lenta e controllata rifermentazione in botti di acciaio. Pressione afrometrica a 20°C di 2 bar

ANALISI SENSORIALE

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo

Distinto, fresco e floreale

Sapore

Fresco pieno e rotondo

Abbinamenti

Ideale con antipasti a base di salumi e primi piatti a base di pesce. Ottimo anche con tartare di pesce e pizza



Civardi Oreste e Daniele