

# ORTRUGO FRIZZANTE



## SCHEDA TECNICA

<b>Denominazione</b>	Ortrugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante
<b>Vitigni</b>	Ortrugo 100%
<b>Gradazione</b>	11% vol
<b>Residuo zuccherino</b>	13 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	11°C
<b>Formato bottiglia</b>	Lia 0,75 l
<b>Tecnologia di produzione</b>	Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Inizia la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal fine perlage

## ANALISI SENSORIALE

<b>Colore</b>	Giallo paglierino tendente al verdognolo
<b>Profumo</b>	Intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi
<b>Sapore</b>	Delicato e caratteristico con retrogusto floreale
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo come aperitivo abbinato ai salumi tipici piacentini, ma anche a piatti a base di pesce e a primi come tortelli di ricotta e spinaci



BORGOFULVIA