



**Tipologia:** Ortrugo frizzante doc dei colli piacentini

**Provenienza:** Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

**Vitigno:** Ortrugo al 100%

**Coltivazione della vite:** A Guyot e cordone speronato

**Terreno:** Calcareo argilloso

**Esposizione:** Est / Sud

**Raccolta:** Vendemmia meccanica

**Gradazione Alcolica:** 11,5% Vol

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox

**Affinamento:** Vasche di acciaio Inox e cemento per 4 mesi circa - rifermentazione in autoclave a 18°

**Colore:** Giallo paglierino con leggeri riflessi verdi

**Olfatto:** Sentori di frutti agrumeti e fiori bianchi

**Gusto:** Fresco, dalla buona acidità, piacevolmente morbido

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo con salumi, formaggi, primi piatti tipici della cucina piacentina

**Temperatura di servizio:** 12 °C