

## ORTRUGO DOC FRIZZANTE



*Composizione Ampelografica:*  
100% Ortrugo

*Sesti di impianto:*  
4000 Pianta/Ha

*Gestione della vite :*  
Guyot semplice e cordone speronato.

*Resa uva :*  
70/90 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*  
Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione di 24 ore, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Inizia la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal fine perlage.

*Colore:*  
Paglierino tendente al verdognolo.

*Sapore:*  
Delicato e caratteristico con retrogusto floreale.

*Profumo:*  
Intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi.

*Gradi alcolici:*  
11% vol

*Temperatura di servizio :*  
12°C

*Abbinamenti gastronomici :*  
Antipasti, come aperitivo, piatti a base di pesce.

*Bottiglia :*  
Bordolese 0,75 litri.