



*il Poggiarello*

---

ORTRUGO DOC FRIZZANTE “TRADIZIONE PIACENTINA”

---



*Composizione Ampelografica:*

100% Ortrugo vitigno autoctono della provincia di Piacenza

*Natura del Terreno :*

Medio impasto, sub-alcino, leggermente calcareo, con venature profonde di solfato di soda.

*Esposizione:*

Sud - Est

*Sesti di impianto:*

4500 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Guyot.

*Resa uva :*

80/90 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*

Dopo una crio-macerazione pellicolare per 24 ore e la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16°C, il vino viene messo in autoclave dove una lenta rifermentazione completa la sua fragranza donandogli un delicato petillant.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore paglierino tendente al verdognolo, sapore delicato e caratteristico con retrogusto amarognolo, profumo intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi.

*Abbinamenti gastronomici :*

Ideale con antipasti, paste asciutte, risotti con salse e verdure, pesce.

*Temperatura di servizio :*

6-8°C

*Gradi alcolici:*

12% vol

*Bottiglia :*

Bordolese mod. Astro 0,75 litri.