

Ortrugo Frizzante

D.O.C.

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Uve e percentuali: 100% Ortrugo

Tipologia del terreno: limoso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4000 Ha

Resa per ettaro in quintali: 100 q.li/Ha

Epoca vendemmia: fine agosto/primi di settembre

Vinificazione Maturazione Affinamento:
le uve vengono diraspa-pigiate, dopo una pressatura soffice il mosto viene fatto fermentare in vasche a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino viene stoccato in vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento. La presa di spuma e la rifermentazione avviene in autoclave.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: bouquet fruttato, floreale

Sapore: secco e fresco

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti: piatti a base di pesce, carni bianche

