

# ARES 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

