



Ortrugo dei Colli Piacentini

DOC

E' il vitigno di origine autoctona esclusiva del piacentino. Dallo studio del genoma della vite la conferma dell'unicità dell'Ortrugo, che non ha parentele con nessun altro vitigno italiano esaminato. Particolarmente vocata la Val Trebbia, dove il terreno calcareo favorisce una buona struttura e profumi intensi ed eleganti.

Tipologia tranquillo

Vitigni 100% ortrugo

Colore giallo paglierino chiaro brillante con riflessi verdognoli

Profumo delicato e sottile, ha piacevoli note floreali e vegetali, pesca bianca, pera, melone

Sapore secco, fresco con note piacevolmente amarognole nel retrogusto

Metodo di lavorazione vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 15 gradi C.

Gradazione alcolica 11,5 gradi

Abbinamenti consigliati antipasti leggeri, ottimo con pesce delicato e non grasso

Temperatura di servizio si beve fresco a 8 – 10°C

Ph 3.10—RS 5.6 g/l—Total Acid 5.5 g/l—SO₂ 144 mg/l—Free SO₂ 30 mg/l

