

Scheda Informativa

Colli Piacentini Denominazione di Origine Controllata

Area di produzione: Castel San Giovanni

Vigneti: Ottenuto con uve del vigneto ortruogo.

Sistema di allevamento: Guyot

Notizie sul vitigno: Ortrugo (100%)

Vinificazione: Tradizionale in bianco. Le uve dopo una pressatura soffice producono un mosto che previa decantazione statica a freddo viene inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene ad una temperatura di 15-18°C. Le operazioni successive di lavorazione prevedono una rifermentazione in autoclave

Affinamento: Il vino rimane in autoclave dove evolvono profumi caratteristici. La stabilizzazione avviene a freddo seguita da imbottigliamento isobarico.

Caratteristiche: E' un vino che esprime sensazioni vibranti. La persistenza dei profumi e la delicatezza retrogustativa ne fanno sicuramente un vino unico da scoprire.

Alcol: 11,5°

Vino autoctono dei colli piacentini, si ottiene dall'omonimo vitigno. Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, presenta un profumo delicato, sapore asciutto abbozzato con un caratteristico retrogusto amarognolo, vivace. È gradevole come aperitivo e si abbina ad antipasti, carni bianche, pesce, formaggi.

