



Ortrugo "Altrauva"

Riconoscimento

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Bianco Secco Frizzante

Vitigno

100% Ortrugo

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) - Loc. Casa Piccioni - Esposizione Nord-Ovest

Tipologia del terreno: Argilloso-Limoso con striature calcaree.

Altitudine m.230 s.m.

Sistema di allevamento

Guyot semplice - densità 3800 Ha - Resa di uva per Ha 100 q.li

Epoca di vendemmia

Dal 1 settembre al 10 settembre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve vengono vinificate in bianco: il mosto viene subito separato dalle bucce per esaltarne la freschezza e la fragranza.

La presa di spuma avviene attraverso una fermentazione naturale a temperatura controllata. Dopo due o tre mesi dall'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Tenore Alcolico

11,5% vol.

Colore

Giallo Paglierino Scarico

Temperatura di servizio

10/12°

Abbinamenti

Ideale con pesci d'acqua dolce sia in frittura che al tegame o al forno, torte salate con verdure, formaggi, salumi tipici.

Primo anno di produzione

1990

