VINI BIANCHI FRIZZANTI

ORTRUGO FRIZZANTE

D.O.C.

PROFUMI DELLA NOSTRA TERRA

ORTRUGO FRIZZANTE
D.O.C.

UVE
Vinificato dalle uve del vitigno autoctono Ortrugo per la prima volta nel 1990, è oggi uno dei vini più collaudati della Tenuta Pernice. Le uve sono coltivate negli appezzamenti Raballa, Sant'Andrea e Colombarola.

VINIFICAZIONE
Le uve sono vendemmiate a mano e sottoposte a pressatura soffice immediatamente dopo la raccolta. Parte del mosto ottenuto è avviato a fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, parte è conservato a temperature prossime allo 0° C, si conservano così gli zuccheri del mosto, che fermenteranno in autoclave durante la presa di spuma, per ottenere il vino frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Bouquet intensamente fruttato, gusto secco e fresco.

ACCOSTAMENTI
Da abbinare ad antipasti, primi piatti con verdure, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10° C

MARIA POGGI AZZALI
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE
BORGONOVO V.T. PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT