CANTINA DI VICOBARONE

VINI DA UNA TERRA ANTICA E GENEROSA

DOC ORTRUGO FRIZZANTE

VIVA VINO SOSTENIBILE

VITIGNO: Ortrugo 100%
GRADO ALCOLICO: 11.5% vol
COLORE: giallo scarico con riflessi verdognoli
SAPORE: secco, lievemente aromatico, frizzante
LAVORAZIONE: spremitura soffice delle uve e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Vino frizzante ottenuto da uve di Ortrugo, vitigno autoctono delle colline piacentine, provenienti da vigneti selezionati, collocati ad un'altitudine minima di 250 metri. Le uve vengono vinificate attraverso un metodo che ne esalta al massimo le caratteristiche varietali, ottenendo un vino fresco, sapido e persistente, con note floreali e di frutta tropicale, che gli conferiscono grande piacevolezza. Sublime come aperitivo, si accompagna agli antipasti a base di salume e crostacei ed ai secondi di carni bianche. Servire a 6°-8°C.

Abbinamenti cibo: Vino sublime come aperitivo si accompagna agli antipasti a base di salumi e crostacei, ai primi piatti bianchi e ai secondi di carni bianche. Assolutamente da provare con la burtleina, la frittatina croccante tipica del piacentino.

Storia del vitigno: Il nome Ortrugo si ebbe nel 1927, quando la rivista "Italia Agricola" lo annoverò fra i "principalissimi" vitigni bianchi da vino della provincia di Piacenza. Dopo alterne fortune, all'inizio degli anni '70 nel piacentino diede il via alla sua valorizzazione che comportò anche la vinificazione in purezza delle sue uve. Dal 2010 l'Ortrugo ha un disciplinare tutto suo che contempla tre tipologie di vino: fermo, frizzante e spumante.

Terra di provenienza: Zona collinare dei comuni di Nibbiano e Pianello V.T.

Il nostro vino di tradizione ORTRUGO partecipa al progetto "VIVA Sustainable Wine" del Ministero dell'Ambiente per misurare la performance di sostenibilità del vino italiano.

CANTINA SOCIALE DI VICOBARONE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
Via Creta, 60 - 29010 Vicobarone di Ziano Piacentino (PC) - Tel. +39.0523.868522 r.a. - Fax +39.0523.868627 - C.F. e P.IVA 00110860335
www.cantinavicobarone.com - e.mail: info@cantinavicobarone.com