

# CECI

1938

## CASANOVA ORTRUGO

*"Tutta la varietà, tutta la delizia, tutta la bellezza della vita è composta d'ombra e di luce." (L. Tolstoj)*

L'Ortrugo è un vitigno a bacca bianca autoctono della provincia di Piacenza che viene vinificato in purezza a partire dagli anni '70. I terreni argillosi e sabbiosi valorizzano le caratteristiche del frutto che regala un vino tipico capace di catturare l'attenzione di chi ama prodotti dotati di grande versatilità. Sapidità e dolcezza, freschezza e buona struttura, conferiscono equilibrio alle durezze e alle morbidezze, ombre e le luci della qualità di questo vino.



### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Ortrugo dei Colli Piacentini D.O.C.

**Tipologia:** vino frizzante bianco secco

**Vitigno:** Ortrugo

**Vendemmia:** fine agosto

**Terreno:** argilloso-limoso di medio impasto

**Vinificazione:** in bianco

**Lavorazione:** Martinotti

**Gradazione:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 13 g/l

**Acidità totale:** 6,5 g/l

**Temperatura di servizio:** 8/10°

**Formato:** 0,75 l

**Codice:** G-4

— I dati sono da ritenersi come medi del prodotto

### ANALISI SENSORIALE

**Aspetto:** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, si apprezza un lieve perlage.

**Profumo:** Impronta fruttata di pesca bianca, mela golden e albicocca, deliziosa la nota floreale che conduce verso un finale di sentori erbacei e accenni di mineralità.

**Gusto:** L'effervescenza ben presente prepara il palato ai sentori fruttati e alle note vegetali; l'eleganza di questo vino è sostenuta da una nota calorica, dall'equilibrio tra sapidità, freschezza e i sottili accenni di dolcezza. Il tutto si completa in un finale lievemente e gradevolmente ammandorlato.

**Abbinamenti:** Si esprime perfettamente come aperitivo. È l'ideale con antipasti assortiti a base di salumi o di pesce. Ottimo con primi piatti leggeri e minestre di verdure. Si abbina con secondi piatti di carni bianche o pesce. Grazie alla sua versatilità accompagna molto bene i piatti della cucina internazionale.