

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: Colli Piacentini Ortrugo D.O.C.

Tipologia: vino bianco frizzante

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 verdura. Si abbina con secondi piatti di carni bianche o pesce. Grazie alla sua versatilità accompagna molto bene i piatti della cucina internazionale.