

ORTRUGO DOC



UVE: Ortrugo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Valtidone PC

ESPOSIZIONE: Sud-Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 8 anni

RESA: 75 q di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Raccolta delle uve a maturazione ottimale e pressatura soffice dei grappoli interi. Macerazione pellicolare a 7-8°C per 18-24 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

DESCRIZIONE: Giallo dorato splendente, all'olfatto è intenso, complesso, emergono sentori di salvia e rosa insieme a vivaci accenti di agrumi (bergamotto) e altri frutti. Apprezzabile equilibrio al palato, diviso tra freschezza agrumata, coerente con l'olfatto, giusta sapidità e piacevole morbidezza. Chiusura pulita, gradevole e di lunga persistenza. Su carni bianche, risotti profumati e primi piatti strutturati.

