



ACQUISTATO IL

Ortrugo Spumante Colli Piacentini DOC Brut 2022

2022

Elegante, fine e floreale



Il Colli Piacentini DOC Ortrugo Spumante Brut di Torre Fornello nasce sulle verdi colline di Ziano Piacentino. Questo remoto angolo d'Italia, rinomato per la sua antica tradizione vitivinicola, gode di un microclima molto particolare, ideale per la coltivazione della vite. Qui, infatti, le uve maturano sotto un sole generoso e godono di fresche brezze che scendono dalle colline. Condizioni semplicemente ideali per preservare la freschezza del frutto. L'Ortrugo, per chi non lo sapesse, è un vitigno autoctono dell'Emilia Romagna. Un tempo utilizzato prevalentemente in assemblaggi, oggi è finalmente protagonista di una vera e propria riscoperta. In questo spumante l'Ortrugo viene accostato a un tocco di Sauvignon, giusto il 3%, quanto basta, però, per aggiungere intriganti sfumature aromatiche e contribuendo all'equilibrio generale del vino. La vinificazione avviene con il metodo Martinotti, noto anche come metodo Charmat, con la seconda rifermentazione in autoclave. Questo metodo, particolarmente indicato per la produzione di spumanti freschi e vivaci, permette di conservare intatte tutte le caratteristiche varietali dell'Ortrugo. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, con delicati riflessi verdognoli che ne rivelano la freschezza giovanile. Al naso, è elegante, fine e floreale, con note ben riconoscibili di pompelmo rosa. In bocca, è piacevolmente secco, con una struttura equilibrata e un leggero retrogusto ammandorlato. Perfetto fin dall'aperitivo, questo Ortrugo Spumante Brut è ideale con salumi e formaggi tipici della tradizione emiliana, ma anche con minestre e zuppe di pesce.

Torre Fornello è una bella realtà vinicola situata nel cuore delle colline piacentine. La sua storia risale al 1028, quando il Diacono Gerardo lasciò alcuni terreni in eredità a una nobildonna piacentina. Nei secoli successivi, nella zona venne costruito un forno per la lavorazione della calce e dei mattoni, da cui deriva il nome "Fornello", come anche la torre eretta nel XV secolo a difesa del feudo. La storia recente, invece, ha inizio nel 1998 con Enrico Sgorbati che a Torre Fornello dà inizio alla produzione di vini di alta qualità. I vigneti, esclusivamente di proprietà, sono coltivati con varietà che riflettono la ricchezza vitivinicola locale. In particolare con Barbera, Bonarda e Croatina, tipici dell'area piacentina, che danno vita a vini rossi robusti e intensi. Non mancano però anche vitigni a bacca bianca come l'Ortrugo, autoctono e apprezzato per la sua freschezza e versatilità. La cantina si contraddistingue per gli spazi moderni e tecnologicamente avanzati, anche se i vini vengono poi affinati nelle storiche cantine che risalgono al XIV e XV secolo, dove temperatura e umidità restano costanti in ogni stagione.

La Vigna

Terreno calcareo, argilloso

Esposizione Nord-Ovest

Allevamento Casarsa

Densità imp. 2500

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Emilia Romagna

Uve Ortrugo 97%, Sauvignon 3%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Pressatura delle uve intere in modo soffice, separazione immediata delle bucce, pulizia del mosto a freddo, successiva fermentazione a 15°-18° C per 20 gg. Rifermentazione e presa di spuma in autoclave a temperatura controllata 3 mesi (18°-20° C). Metodo Martinotti. Stabilizzazione a freddo. Affinamento in bottiglia almeno due mesi

Sensazioni secco, scorrevole e morbido, con un leggero retrogusto ammandorlato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821