



ACQUISTATO IL

Ortrugo dei Colli Piacentini DOC Frizzante 2024

2024

Delicatamente petillant



Svinando®

Ortrugo dei Colli Piacentini DOC, frizzante, tappo spago. Che cosa c'è di più tradizionale di questo grande vino del territorio, ancora proposto con la classica chiusura con il sughero, mantenuto al suo posto da uno spago legato con maestria. Una sorta di gabbietta "ante litteram" fatta per resistere alla moderata pressione interna della bottiglia che, specie in passato, rischiava altrimenti di "scoppiare" in cantina. Nulla di grave, sia chiaro. Ma un vero delitto per chi aspettava l'occasione giusta per stappare quella bottiglia e far festa. La lavorazione in cantina inizia con una fase di crio-macerazione pellicolare che permette di estrarre tutti i profumi e gli aromi migliori. Segue la fase di fermentazione, con lieviti selezionati, e una lenta rifermentazione in autoclave che completa la sua fragranza, donandogli allo stesso tempo un delicato gusto petillant. Colore paglierino tendente al verdognolo. Al naso rivela profumi intensi, molto freschi, con richiami netti di erbe balsamiche, come la menta, e di fiori freschi. In bocca è delicato e caratteristico con un piacevole finale amarognolo. E' il vino da bere in compagnia. Ideale con gli antipasti, accompagna benissimo anche paste asciutte e risotti. Per un abbinamento del territorio, va certamente provato con la goduriosa anguilla frita.

L'Azienda Agricola Il Poggiarello, fiore all'occhiello della Val Trebbia, rappresenta il punto di arrivo (per ora) di una lunga storia di amicizia e professionalità. Siamo nel 1882 e tutto ha inizio grazie all'incontro tra Achille Ferrari e Antonio Perini. Da allora ne è passata di acqua sotto ai ponti. Di anno in anno, vendemmia in vendemmia e, soprattutto, di generazione in generazione, l'originale impresa dei due amici è cresciuta e si è consolidata. Oggi il gruppo F&P Wine, di cui fa parte anche Il Poggiarello, raggruppa ben otto diversi marchi. La produzione è profondamente legata al territorio emiliano con una gamma di vini di grande fascino e personalità. Oggi in azienda collaborano ben tre generazioni. Non vi è dubbio che la bella storia di Achille e Antonio promette di essere ancora molto lunga.

La Vigna

Terreno Medio impasto, sub-alcalino, leggermente calcareo, con venature profonde di solfato di soda.

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco frizzante

Provenienza Emilia-Romagna

Uve Ortrugo 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Dopo una crio-macerazione pellicolare e la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16°C, il vino viene messo in autoclave dove una lenta rifermentazione completa la sua fragranza donandogli un delicato petillant.

Sensazioni Colore paglierino tendente al verdognolo. Profumo intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi. Sapore delicato e caratteristico con retrogusto amarognolo.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821