ACQUISTATO IL .....

"Bel Dì" Ortrugo Colli Piacentini DOC 2025 2025



Una giornata di sole, un momento di serenità

Bel Dì. Basta pronunciare il nome di questo vino per immaginare una giornata di sole, un momento di serenità, un calice che brilla nel bicchiere. La storia di questo vino è affascinante e un po' ribelle. Per decenni, il vitigno Ortrugo è stato considerato un'uva "da taglio", usata solo per dare freschezza ad altri vini. Il suo stesso nome, si narra, derivi da "altruga", che in dialetto significa "altra uva". Un po' come dire "un'uva qualsiasi". Ma la sua vera natura non è affatto "qualsiasi". Alcuni vignaioli, caparbi e lungimiranti, hanno creduto nel suo potenziale e lo hanno salvato, dimostrando che l'Ortrugo meritava di brillare da solo. Oggi è una delle perle dei Colli Piacentini, un bianco autoctono che esprime al meglio le caratteristiche di una terra dove i rossi fanno la parte del leone. Bel Dì è un Ortrugo frizzante, una tipologia che ne esalta la freschezza e la beva immediata. La cantina sceglie di produrlo con una rifermentazione in autoclave, Metodo Charmat, permettendo di preservare tutti gli aromi primari del frutto, intrappolando le delicate bollicine che rendono questo vino così vivace. Colore giallo paglierino con qualche riflesso verdolino. Le sue bollicine sono fini e persistenti. Al naso sprigiona un bouquet di profumi freschissimi e puliti, che richiamano i fiori bianchi di campo, le erbe aromatiche e una spiccata nota di mela verde. In bocca si rivela un vino secco, con una piacevole e sapida acidità che lo rende dinamico e dissetante. Il suo sapore è diretto, senza fronzoli, e termina con una gradevole punta amarognola, tipica del vitigno, che invita a un altro sorso. Il Bel Dì va bevuto giovane, ed è l'ideale per dare il via a una cena o a un aperitivo con gli amici. Si abbina magnificamente ad antipasti leggeri, ma anche con piatti a base di pesce o con i tortelli di magro.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	ortrugo 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Piacevole aperitivo, può affiancare i piatti leggeri della cucina mediterranea
Vinificazione	Vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 15 °C. La presa di spuma è ottenuta con metodo Charmat di circa 3 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso. Profumo distinto,con sentori di sambuco,glicine, pesca e note agrumate. In bocca è fresco,sapido e piacevole.

Oggi ci troviamo nella bella Val Trebbia, un gioiello incastonato tra le colline piacentine. Una terra ricca di storia, tradizioni e, soprattutto, di grandi vini. Qui, dal lontano 1946, la famiglia Bonelli ha scritto la sua storia, un capitolo dopo l'altro, fondando una cantina che è diventata un punto di riferimento per l'intero territorio. Guidata oggi con passione dalla terza generazione, la storia delle Cantine Bonelli ha avuto inizio grazie ad Anacleto Bonelli. Con un'intuizione che ha anticipato i tempi, Anacleto ha saputo intraprendere un percorso che oggi chiameremmo "sostenibilità", dimostrando un profondo rispetto per la natura e per le risorse del suo territorio. Questo impegno non si è mai fermato, ma anzi, si è rafforzato nel tempo, portando l'azienda a un'attenzione scrupolosa per tutta la filiera produttiva. L'obiettivo non è produrre enormi quantità di vino, ma curare ogni singola bottiglia, garantendo che ogni sorso racconti la storia di questa valle e dei suoi vitigni autoctoni. Le vigne dell'azienda si estendono su un suolo unico, ghiaioso e ricco di blocchi rocciosi di origine magmatica, che conferisce ai vini un'anima e un carattere inimitabili. Un terroir che regala eleganza e struttura, elementi distintivi che si ritrovano in tutte le etichette storiche.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821