ACQUISTATO IL .....

Ortrugo Colli Piacentini DOC 2022 2022



Delicato e brillante

Quando l'aperitivo non è solo un modo per prepararsi al pranzo o alla cena ma è un vero e proprio piacere. Quando al centro del tavolo compare un tagliere con dei buoni salumi e una scheggia di formaggio saporito. Insomma quando si celebra il vero rito dell'aperitivo all'italiana, la bottiglia da stappare è senza dubbio questa. Ortrugo, secco e frizzante, DOC. Cantina Campana lo propone in questa versione moderna, realizzato con una fermentazione veloce in vasche di acciaio, attivata con uso di lieviti indigeni e selezionati. Ne deriva un vino piacevolmente fresco, come si intuisce già dal colore che si presenta nel bicchiere. Giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli, con un sottile petillant a renderlo ancora più delicato e brillante. Al naso richiama i fiori freschi, in particolare la rosa bianca, e fruttate, con note di mela verde in bella evidenza. In bocca, invece, è morbido e moderatamente fruttato. Ben bilanciato in tutte le sue componenti, è un vino estremamente facile da bere. Crea assuefazione. E' fondamentale averne sempre una seconda bottiglia pronta in frigorifero.

Cantine Campana nasce nel 1972, come piccola azienda a conduzione familiare. Il vero salto di qualità, però, avviene nel 2010 quando, grazie a un progetto finanziato dalla Regione Emilia-Romagna e dall'Unione Europea, la cantina ha la possibilità di ampliare il proprio impianto, per migliorare il controllo dei processi produttivi e la qualità dei prodotti finiti. Situata allo sbocco tra la Val d'Arda e la Val Chero, la cantina oggi può contare su una produzione annua di circa un milione di bottiglie, di cui l'80% iscritti alle principali DOC della tradizione piacentina. E quindi vini come Gutturnio, Barbera, Bonarda, Ortrugo, Malvasia Aromatica di Candia e Monterosso Val d'Arda, in diverse varianti, dal frizzante allo spumante al fermo.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Bianco Frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Ortrugo
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffici in assenza di ossigeno e fermentazione a temperatura controllata
Sensazioni	Bianco frizzante dal delicato profumo, fresco e floreale

© 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