



FULGIDO

ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI DOC

Vino Bianco Frizzante

2017

Collezione Vini della Credenza: vini genuini che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti.

Vivace e sincero, con la sua naturale eleganza è il gradito commensale di ogni giorno.



VARIETÀ: 100% Ortrugo

TERROIR: il vigneto è situato in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); l'impianto risale all'anno 2005 ed è collocato in zona collinare con una pendenza del 15%. L'apezzamento, con esposizione Nord-Est, si trova ad un'altitudine di 200 m slm e presenta una tessitura argillosa. La forma di allevamento scelta è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.5 x 1.3 m ed una potatura a Guyot semplice che permette una confortevole gestione delle operazioni annuali. La densità d'impianto è di 3000 ceppi/ha e la resa media annuale è di 100 q.li/ha.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: a fine agosto i grappoli sono raccolti manualmente in ragione di un accurato trattamento del prodotto. La pressatura è soffice, con una resa massima del 70%. La fermentazione avviene in acciaio alla temperatura prestabilita di 18° C. La rifermentazione in autoclave, necessaria per conferire la caratteristica pressione, avviene grazie all'aggiunta di mosto di Ortrugo dolce conservato a freddo. Dopo la stabilizzazione e la filtrazione si procede all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

LONGEVITÀ: 12 mesi

GRADAZIONE: alc 11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 12.3 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6.4 g/l in Ac. Tartarico

PRESSIONE A 20° C: 2 bar

VISTA: giallo paglierino brillante.

EFFERVESCENZA: spuma fine e persistente.

OLFATTO: fine e delicato con nota di mela Golden e lievi sentori balsamici fra i quali spicca l'eucalipto.

GUSTO: fresco, secco con tenui note agrumate persistenti.

ABBINAMENTO: si abbina a tutto il pasto, ma predilige antipasti a base di torte salate, primi piatti delicati e pesce.

COME SERVIRE: in calice Tulipano a una temperatura di 10°-12° C.

PRIMA ANNATA: 1980

CONFEZIONE: bottiglia bordolese da 0.75 l in scatola da 6 e in confezione regalo.

PRODUZIONE: 30000 bottiglie/anno da 0.75 litri.



RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2019: 87 punti nell'*Annuario dei Migliori Vini Italiani* di Luca Maroni.