



## FULGIDO

ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI DOC

Vino Bianco Frizzante

2018

**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:** i grappoli vengono raccolti a fine agosto. 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:** 11 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6 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 (vendemmia 2017) nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni.

**2020:** 90 punti (vendemmia 2018) nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni.