



CONTRO TEMPO

ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI DOC

Vino Spumante Brut

2017

Collezione Vini nella Vetrinetta: dall'interpretazione del territorio, nascono vini dalla forte personalità prodotti con uve tradizionali.

*Spumante poliedrico che rallegra brindisi mondani e suggella incontri importanti.
Fine ed armonioso, si apprezza a tutto pasto, in particolare con pesce e piatti delicati.*



VARIETÀ: 100% Ortrugo

TERROIR: il vigneto è situato in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); l'impianto risale al 2005 ed è collocato in zona collinare con una pendenza del 15%. L'apezzamento, con esposizione 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 l'uva viene selezionata e raccolta a mano in cassetta. La pressatura è soffice a grappoli interi con una resa di mosto fiore del 50%. La fermentazione avviene in acciaio a una temperatura di circa 16°-18° C. La rifermentazione in autoclave viene avviata mediante l'aggiunta di mosto di Ortrugo dolce conservato a freddo. Il vino termina la sua maturazione riposando 6 mesi sui lieviti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

LONGEVITÀ: 18 mesi

GRADAZIONE: alc 11.5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 11 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6.4 g/l in Ac. Tartarico

PRESSIONE A 20° C: 4.9 bar

VISTA: giallo paglierino brillante.

EFFERVESCENZA: perlage fine e persistente.

OLFATTO: fine e delicato con note di gelsomino e foglie di tè verde.

GUSTO: armonioso ed elegante; di buona struttura e piacevole sapidità.

ABBINAMENTO: protagonista di aperitivi o di interi banchetti; esalta particolarmente menù a base di pesce e crostacei e portate dal sapore semplice e delicato.

COME SERVIRE: in calice mezza-flûte ad una temperatura di 8°-10° C.

PRIMA ANNATA: 2015

CONFEZIONE: bottiglia champenoise da 0.75 l (in scatola da 6 e in confezione regalo) e da 1.5 l in confezione regalo.

PRODUZIONE: 6000 bottiglie/anno da 0.75 litri.

RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2016: menzione a [Decanter World Wine Awards](#).

2018: medaglia d'argento (90 punti) a [Wine Pleasures - 50 Great Sparkling Wines of the World](#), bronzo a [Women's Wine & Spirit Awards](#) e a [WOW - The Italian Wine Competition](#).

2019: 87 punti nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni, medaglia d'oro (95 punti) a [Wine Pleasures - 50 Great Sparkling Wines of the World](#), argento al [Mundus Vini Spring Tasting](#) e bronzo a [International Wine & Spirit Competition](#).

