



**GAIASCHI**

· dal 1855 ·

# Ortrugo

*Il bianco delle colline piacentine: coltivato solo qui da secoli, negli anni '40 è incorso in un processo di valorizzazione che lo ha portato ad essere un grande rappresentante del nostro territorio.*



<b>Denominazione:</b>	Ortrugo dei Colli Piacentini
<b>Tipologia:</b>	vino frizzante
<b>Certificazione:</b>	D.O.C.
<b>Disciplinare:</b>	Produzione Integrata
<b>Vitigni:</b>	100% Ortrugo
<b>Resa massima:</b>	70 Hl per ettaro
<b>Tipo di terreno:</b>	calcareo-argilloso
<b>Zona di produzione:</b>	La Casella - Ziano Piacentino
<b>Estensione ed altitudine:</b>	5 ettari – 280 m s.l.m.
<b>Sistema di allevamento:</b>	cortina semplice
<b>Periodo di vendemmia:</b>	settembre
<b>Gradazione:</b>	12% vol.
<b>Temperatura di servizio:</b>	12 °C
<b>Vinificazione:</b>	le uve vengono pressate immediatamente dopo la raccolta per poi fermentare senza bucce a temperatura controllata per esaltarne i profumi naturali. Verso febbraio la base frizzante viene sottoposta a rifermentazione con metodo Charmat e messa in bottiglia, dove rimane per 40 giorni.
<b>Nel bicchiere:</b>	alla vista si presenta di colore giallo paglierino. Dal profumo leggermente agrumato. Equilibrato ed armonico. Effervescente e giustamente fresco.
<b>Abbinamento:</b>	ideale con antipasti di pesce, vellutate di verdure, salumi.