



## ORTRUGO

Denominazione:	Ortrugo D.O.C. Frizzante
Regione:	Emilia Romagna
Caratteristiche:	Colore paglierino con riflessi dorati, profumo intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi, sapore delicato e caratteristico con retrogusto di agrumi e mela verde.
Gradazione:	11% vol.
Vitigno:	Ortrugo 100%
Vinificazione:	Pigiatura soffice e sosta di decantazione di 24 ore. Fermentazione del mosto a 16°C con lieviti selezionati. Lenta presa di spuma in “cuve close” alla temperatura di 15°C..
Abbinamenti Gastronomici:	Antipasti di salume, primi delicati, risotti, verdure e pesce.
Temperatura di servizio:	Fresco (8°-10°C.).
Distribuito:	CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: <a href="mailto:italia@chiarli.it">italia@chiarli.it</a>