

Otrugo Spumante



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Spumante secco
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Ortrugo 100%
Resa in vigna	90 quintali/ha
Vinificazione	La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano con selezione dei grappoli migliori. Il mosto proveniente dalla pigiatura viene immediatamente separato dalle bucce e fatto fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata. Il vino ottenuto rimane dai 4 agli 8 mesi in vasche d'acciaio in continuo batonnage per mantenere le fecce nobili in sospensione. Successivamente viene aggiunto mosto dolce per iniziare la lenta rifermentazione in autoclave che completa la delicata presa di spuma. Alla fine di questa fase, della durata di circa 6 mesi, avviene l'imbottigliamento finale.
Annata	2015
Aspetto visivo	Caratteristiche organolettiche Alla vista è brillante, di color giallo paglierino tenue con numerose bollicine fini e persistenti.
Aspetto olfattivo	Il profumo è quello tipico del vitigno, elegante con note minerali e fragranti.
Aspetto gustativo	In bocca è secco, fresco dal finale caratteristico. Vivace con persistenza lunga e gradevole.
Accostamenti	Consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto.
Gradazione alcolica	12% vol.
Servire a	8° C
Residuo Zuccherino	17,20 g/l
	Disponibile in Bottiglie 0,75 l € 5,70

curiosità

La raccolta delle uve Otrugo in purezza avviene a mano, in anticipo rispetto alla normale maturazione per ottenere un rilevante tenore di acidità fissa e un limitato contenuto di zuccheri, senza rinunciare ad un buon bouquet varietale e ad una giusta freschezza.