

# ORTRUGO



## TIPOLOGIA:

Bianco frizzante DOC

## VVAGGIO:

Ortrugo in purezza

## COLORE:

Giallo paglierino con riflesso verdognolo

## PROFUMO:

Fresco e fruttato con spiccata nota di agrumi

## SAPORE:

Secco frizzante leggermente amarognolo

## GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol

## ACIDITA' TOTALE:

6 - 7 %

## RESA PER ETTARO:

65 q.

## VENDEMMIA:

Inizio settembre

## VINIFICAZIONE:

In bianco con termocondizionamento dei mosti

## AFFINAMENTO:

5 - 6 mesi in botti inox

