



FRIZZANTI BIANCHI

## ORTRUGO BRUT

SPUMANTE D.O.C. COLLI PIACENTINI

Tipologia: Spumante metodo Martinotti

Vitigno: 97% Ortrugo, 3% Sauvignon

Anno di impianto: 1984

Forma di allevamento: Casarsa

Terreno: Calcereo / Argilloso

Resa media per ettaro: 80 quintali

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo elegante, fine e floreale, con note di pompelmo rosa.

Sapore secco, scorrevole e morbido, con un leggero retrogusto ammandorlato.

Abbinamenti: Salumi e formaggi. Minestre, zuppe di pesce, piatti a base di pesce, a tutto pasto.

**97%**  
ORTRUGO

**3%**  
SAUVIGNON

Torre Fornello