



BORGOFULVIA

ORTRUGO FRIZZANTE DOC



Composizione Ampelografica:
100% Ortrugo

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
Guyot semplice e cordone speronato.

Resa uva :
70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione di 24 ore, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Inizia la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal fine perlage.

Colore:
Paglierino tendente al verdognolo.

Sapore:
Delicato e caratteristico con retrogusto floreale.

Profumo:
Intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi.

Gradi alcolici:
11% vol

Temperatura di servizio :
12°C

Abbinamenti gastronomici :
Antipasti, come aperitivo, piatti a base di pesce.

Bottiglia :
Lia 0,75 litri.

BORGOFULVIA