LUSENTI

Ortrugo frizzante “Cianò”

Riconoscimento
Denominazione di Origine Controllata

Tipologia
Bianco Secco Frizzante a rifermentazione naturale in bottiglia

Vitigno
100% Ortrugo

Comune e Zona di Produzione
Ziano (PC) – Loc. Casa Piccioni – Esposizione Nord-Ovest

Sistema di allevamento
Guyot semplice – densità 3800 Ha – Resa di uva per Ha 100 q.li

Epoca di vendemmia
Dal 1 settembre al 10 settembre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento
Le uve vengono vinificate in bianco: il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 7 giorni in modo da esaltarne tutte le sue note più caratteristiche. Il vino che se ne ricava matura per circa 6 mesi in vasche d’acciaio in continuo batonnage per tenere in sospensione le fecce fini. Dopodiché il vino, con aggiunta di mosto dolce, viene imbottigliato e chiuso con il tappo a corona. Le bottiglie vengono deposte in modo orizzontale in cantina dove avviene la cosiddetta “presa di spuma”, dopo minimo 36 mesi le stesse, con l’operazione di remuage vengono sboccate e ritappate con il tappo di sughero.

Tenore Alcolico 12% vol
Colore Giallo Paglierino con riflessi verdognoli
Temperatura di servizio 8/9°

Abbinamenti
Trota salmonata, ricotte fresche, asparagi, pappardelle di fave, ravioli di patate, sformati di erbe aromatiche.

Primo anno di produzione 2013