



“TERRAFIABA” ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI

Bianco frizzante, è il nostro vino più fresco e immediato, che, pur nella sua intrinseca semplicità, nasce da un progetto ispirato al desiderio di produrre vini base dotati sì di immediatezza e freschezza, ma anche di aroma fine e non banale e buona struttura.

Le Uve Ortrugo 90%, Trebbiano Romagnolo 10%.

I Vigneti vigneti Sorriso e Cà di Terra, in parte in posizione elevata in parte a fondovalle, ad arricchire il vino sia di maturità che di freschezza;
altitudine 180-210 metri sul livello del mare;
suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile;
anni d'impianto 1981 25%, 1983 75%;
sistema d'allevamento Casarsa 50%, Guyot 25%, GDC 25% ;
piante per ettaro 2.200 50%, 3.300 25%, 4.500 25%.

La Vinificazione epoca di vendemmia inizio settembre;
pressatura soffice di grappoli interi;
temperatura di fermentazione attorno a 18°C;
presa di spuma in autoclave;
imbottigliamento verso fine inverno.

Altre notizie primo anno di produzione 2018;
produzione media 13.000 bottiglie;
da bere subito, al massimo entro 2 anni.

Il Terrafiaba Ortrugo a tavola come aperitivo, con salumi, antipasti vari,
piatti leggeri a base di crostacei, a tutto pasto per
un pranzo di mezzogiorno leggero e rinfrescante.

