



Beldì

Ortrugo dei Colli Piacentini DOC

E' il vitigno di origine autoctona esclusiva del piacentino. Dallo studio del genoma della vite la conferma dell'unicità dell'Ortrugo, che non ha parentele con nessun altro vitigno italiano esaminato. Particolarmente vocata la Val Trebbia, dove il terreno calcareo favorisce una buona struttura con profumi intensi ed eleganti.

Giacomo Puccini, *Madama Butterfly*, "... un BEL DÍ vedremo."

Tipologia frizzante

Vitigni 100% ortrugo

Colore giallo paglierino brillante

Profumo distinto, con sentori di sambuco, glicine, pesca e note agrumate

Sapore fresco, sapido e piacevole

Metodo di lavorazione vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 15 gradi C°. La presa di spuma è ottenuta con metodo Charmat di circa 3 mesi

Gradazione alcolica varia dagli 11 ai 11,5 gradi

Abbinamenti consigliati Piacevole aperitivo, può affiancare i piatti leggeri della cucina mediterranea

Temperatura di servizio si beve fresco a 8 - 10 gradi C°

Ph 3.10—RS 10.5 g/l—Total Acid 5.5 g/l—SO₂ 128 mg/l—Free SO₂ 32 mg/l

