



CASA BENNA[®]
nel vino il frutto dell'esperienza

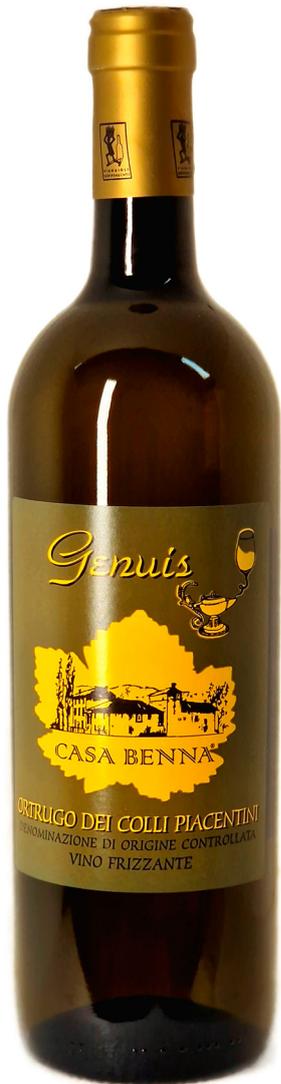


FOLLOW US:



Genuis

Ortrugo dei Colli Piacentini Frizzante DOC



Formato

Bordolese 75cl



Tipo di Vino

Vino bianco secco frizzante



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

92 % Ortrugo , 8% Trebbiano Romagnolo



All'occhio

Colore paglierino scarico



Al naso

Sentori di biancospino, fior di pesco e note minerali come la pietra focaia



In bocca

Secco e piacevolmente frizzante, ha una lineare corrispondenza naso-bocca

Nome Completo:	Genuis Ortrugo dei Colli Piacentini Frizzante
Denominazione:	Ortrugo dei Colli Piacentini Frizzante DOC
Annata:	2023
Vitigno:	92 % Ortrugo , 8% Trebbiano Romagnolo
Forma di Allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	90 quintali
Produzione Annua:	4500 bottiglie
Gradazione Alcolica:	11,5% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 8°C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Genuis Ortrugo Frizzante si presenta con un colore paglierino scarico. Al naso, evoca il biancospino, il fiore di pesco e alcune note minerali, simili alla pietra focaia. La fermentazione a temperatura controllata esalta la franchezza delle percezioni floreali, rendendo questo vino fresco e aromatico.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di Ortrugo si trovano sulla prima collina di Castell'Arquato, in provincia di Piacenza, nel cuore dell'Emilia. Questo vigneto, situato in località Casa Benna, ha 15 anni di età ed è allevato con il metodo Guyot classico. Le viti sono impiantate a ritocchino su un terreno magro e ben drenato, ideale per esaltare le caratteristiche di questo vitigno.



Metodo di Vinificazione

I grappoli, raccolti e selezionati manualmente, vengono riposti in piccole casse e successivamente diraspatis e pigiati. Con una pressatura soffice, si separano subito le vinacce dal mosto fiore, che viene fatto fermentare lentamente a temperatura controllata. Dopo i primi travasi, il vino viene filtrato quando raggiunge un residuo zuccherino del 1,7%, necessario per la presa di spuma con il metodo Charmat, svolto lentamente per preservare bouquet e finezza del perlage.



Abbinamenti Gastronomici

Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti e merende. A tavola, Genuis accompagna ottimamente piatti di pesce in bianco, torte salate, primi in bianco e risotti. Il suo gusto fresco, secco e frizzante lo rende perfetto anche per accompagnare la pizza.