



ORTRUGO

Denominazione di Origine Controllata

vino frizzante

Origine: Colli Piacentini

Vitigno: Ortrugo 100%

Vinificazione: Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

Gradazione Alcolica: 11,5%Vol

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Penetrante, con sentori di frutta fresca e delicatamente floreale

Sapore: Secco, frizzante, delicatamente fruttato, equilibrato ed armonico

Abbinamenti consigliati: Antipasti misti, primi piatti leggeri e secondi di pesce

Temperatura di servizio: 10-12°

Bottiglie per cartone: 6

Peso cartone: 7kg

Cartoni per pallet (80x120): 100 (4 strati da 25)

Peso pallet (80x120x140h): 720kg

Cartoni per pallet (100x120): 150

Peso pallet (100x120x170h): 1.070kg

SAVINI

Frazione Montalbo 1, 29010 Ziano Piacentino (PC)
www.cantinasavini.it - email: info@cantinasavini.it - tel: 0532868460

