



IL GHEPPIO

ORTRUGO FRIZZANTE

Denominazione di Origine Controllata



SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

PRODUTTORE: Azienda agricola
Camorali Pierluigi

REGIONE: Emilia Romagna

TIPOLOGIA: Ortrugo frizzante DOC

VINIFICAZIONE: le uve, rigorosamente vendemmiate a mano, vengono vinificate tramite pressatura soffice e in bianco, senza macerazione sulle bucce: il mosto viene quindi posto in autoclave, in modo da proteggerlo dall'ossidazione. Segue fermentazione a temperatura controllata, al termine della quale si procede con frequenti battonage per diversi mesi, in modo da avere una maggiore struttura e complessità del vino. Segue presa di spuma in autoclave, sempre a temperatura controllata, filtrazione e imbottigliamento.

ANNO: 2024.

FORMATO: 75 cl.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

VITIGNI: 100% Ortrugo.

ESAME VISIVO: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

ESAME OLFATTIVO: al naso spiccano importanti note di fiori bianchi e frutta tropicale, pompelmo, limone e banana.

ESAME GUSTATIVO: al palato il vino risulta molto minerale e sapido, con una piacevole e marcata acidità che lascia la bocca pulita e fresca. La bolla è perfettamente incorporata nel vino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: particolarmente indicato l'abbinamento con i salumi, formaggi dolci, antipasti e aperitivi. Ideale anche con piatti di pesce delicati

PRODUCER: Azienda agricola
Camorali Pierluigi

REGION: Emilia Romagna

TYPE: Sparkling Ortrugo DOC

VINIFICATION: the grapes, rigorously harvested by hand, are vinified by soft pressing and in white, without maceration on the skins: the must is then placed in an autoclave, in order to protect it from oxidation. This is followed by fermentation at a controlled temperature, at the end of which frequent battonage is carried out for several months, in order to have a greater structure and complexity of the wine. This is followed by second fermentation in autoclave, always at a controlled temperature, filtration and bottling.

YEAR: 2024.

SIZE: 75 cl.

ALCOHOL CONTENT: 12% vol.

GRAPE VARIETIES: 100% Ortrugo.

VISUAL EXAMINATION: Straw yellow with slight greenish reflections.

OLFACTORY EXAMINATION: important notes of white flowers and tropical fruit, grapefruit, lemon and banana stand out on the nose.

GUSTATORY ANALYSIS: on the palate the wine is very mineral and savory, with a pleasant and marked acidity that leaves the mouth clean and fresh. The bubble is perfectly incorporated into the wine.

FOOD PAIRINGS: particularly suitable for pairing with cold cuts, sweet cheeses, appetizers and aperitifs. Also ideal with delicate fish dishes

