



# ALCYONE DOC



## ALCYONE ORTRUGO COLLI PIACENTINI D.O.C.

### Composizione Ampelografica:

Ortrugo 100%

### Zona di Produzione:

Ponte dell'Olio - Val Nure (PC) - Loc. Murazzo

### Tipologia del Terreno:

Medio impasto, minerale limoso-argilloso

### Esposizione:

Nord-Est

### Altitudine:

m 400 s.l.m.

### Sistema di allevamento:

Guyot semplice

### Densità di impianto:

3200 piante / Ha

### Resa per Ettaro:

100 Q.li

### Epoca di vendemmia:

dal 5 settembre al 8 settembre

### Tecnica di produzione:

Dopo una crio-macerazione delle uve di 24 h, si effettua una pressatura soffice. Segue una flottazione del mosto al fine di rimuovere le impurità. La fermentazione viene attivata sul mosto così chiarificato mediante inoculazione di lieviti selezionati. Il processo viene completato alla temperatura costante di 18°C. Per l'imbottigliamento il vino viene messo in autoclave dove una lenta rifermentazione mediante inoculazione di lieviti selezionati completa la sua fragranza donandogli un delicato pétillant.

### Caratteristiche organolettiche:

Colore paglierino con riflessi verdolini, perlage persistente e fine. Al naso fresche ed intense note di frutta a polpa bianca e fiori. Sapore delicato e caratteristico, con note minerali erbacee e di frutta. Piacevolmente sapido e beverino.

### Abbinamenti gastronomici:

Ideale con antipasti salati, risotti e piatti a base di pesce.

### Temperatura di servizio:

11,5°C

### Tenore Alcolico:

10% vol