



**ferraia**

## Le Staffe Bianco Ortrugo **Colli Piacentini D.O.C.**

### **I Vitigno**

ZONA DI PRODUZIONE:  
Val Tidone - Piacenza - Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:  
medio impasto, leggermente calcareo,  
ESPOSIZIONE:  
Sud

DENSITÀ D'IMPIANTO:  
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:  
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:  
85 q.li

### **I Tecnica di vinificazione**

UVAGGIO:  
100% Ortrugo

FASI DELLA VINIFICAZIONE:  
vinificazione in bianco con temperature controllate e  
fermentazione con lieviti selezionati.  
Affinamento in acciaio e bottiglia per 6 mesi.

### **I Vino**

*BIANCO FERMO SECCO*

COLORE:  
giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO:  
intenso, delicato e fine con sentori di fiori bianchi

SAPORE:  
secco, vellutato e fresco

ABBINAMENTO:  
primi delicati, pesce, carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
5°-6° C

GRADO ALCOLICO:  
12% vol