



PUSTERLA

colli piacentini
ORTRUGO VFQPRD

Uve: Ortrugo 85%, Trebbiano 15%
Resa/ha: 65 hl
Tecnica di vinificazione:
pressatura soffice, fermentazione a
temperatura controllata
Affinamento: in acciaio
Gradazione: 11,5°

Colore: giallo paglierino con riflessi
verdognoli
Profumo: finemente aromatico
Sapore: vivace, aroma tra
freschezza e morbidezza
N° bottiglie: 15000
Servizio: servire a 8°/10°



Bianchi giovani e fruttati