



## Altrauva Frizzante 2019

*Cantina:* Lusenti Vini

*Denominazione:* Colli Piacentini Doc

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* 100% Ortrugo

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Metodo:* Martinotti

*Denominazione:* Colli Piacentini Doc

*Annata:* 2019

*Grado Alcolico:* 11.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Presenti

*Affinamento:* 3 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Formaggi Freschi, Frittura di pesce, Grigliata di Pesce, Salumi, Verdure

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Le uve di Altrauva Lusenti sono 100% uve Ortrugo che vengono vinificate in bianco: il mosto viene subito separato dalle bucce per esaltarne la freschezza e la fragranza. La presa di spuma avviene attraverso una fermentazione naturale a temperatura controllata. Dopo due o tre mesi dall'imbottigliamento il vino viene messo in vendita. Altrauva: vino naturale dei colli piacentini, prodotto senza l'uso della chimica e a basso contenuto di solfiti.

## Note di degustazione

Altrauva dell'azienda agricola Lusenti è un vino di colore giallo paglierino scarico, al naso si distinguono nitidamente profumi di fiori gialli e biancospino, al palato colpisce la freschezza, accompagnato da una giusta sapidità. Altrauva è l'ideale con pesci d'acqua dolce sia in frittura che al tegame o al forno, torte salate con verdure, formaggi, salumi tipici.