

Cantina Ortenzi

c.da Bore di Tenna, 32 – 63900 Fermo (FM)

Cell. (+39) 330 984070 – Tel. (+39) 0734 277808 – P.IVA 01784850446

info@cantinaortenzi.it - www.cantinaortenzi.it



CHRISOR

TIPO Bianco

VARIETÀ Passerina

CLASSIFICAZIONE Passerina IGP

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 2011

COMUNE DI PRODUZIONE Fermo

TIPOLOGIA DEL TERRENO di origine alluvionale, ricco di sedimenti calcarei, da mediamente profondo a profondo

ANNO D'IMPIANTO 2006

RESA PER ETTARO 80 q. li / ha

ALTITUDINE 200 s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO 5.600 piante / ha

EPOCA DI VENDEMMIA seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE breve macerazione in ambiente ridotto alla temperatura di 8° C, pressatura soffice e separazione del mosto fiore. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata di 15° C

TIPOLOGIA VASCHE DI FERMENTAZIONE botti in acciaio inox

MATURAZIONE 6 mesi in botti in acciaio su fecce fini con periodici bâtonnage

AFFINAMENTO 3 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 4/5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE 12/14 °C

NOTE ORGANOLETTICHE Vino di spiccato carattere con profumi nitidi floreali e frutta a polpa bianca

PRODUTTORE Cantina Ortenzi di Ortenzi Christian