



FOLLOW US:



Orocolato

Vino Spumante ExtraDry



Formato

Bottiglia da 75cl Magnum da 150cl



Tipo di Vino

Vino Spumante Extra Dry



Zona

Sorbara (MO)



Vitigni

Pignoletto 85%, Malvasia di Candia 10%, Trebbiano 5%



All'occhio

Colore Giallo tenue con riflessi verdognoli



Al naso

Profumo di frutta fresca, fiore di pesco, albicocca e mela golden



In bocca

Acidità poco accentuata, unico per armonia e ricchezza di sapori

Nome Completo:

Orocolato

Denominazione:

Vino Spumante Extra Dry

Vitigno:

Pignoletto 85%, Malvasia di Candia 10%, Trebbiano 5%

Forma di Allevamento:

Spalliera Sylvoz con diserbo meccanico

Superficie Vitata:

2 Ettari compressivi

Produzione Annuia:

6000 Bottiglie

Gradazione Alcolica:

11% VOL

Temperatura di servizio:

Ottimale a 4-8 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

L'Orocolato, uno Spumante Extra Dry di qualità superiore, seduce con il suo colore giallo tenue e riflessi verdognoli. Prodotto a Sorbara di Bomporto, offre un bouquet aromatico di frutta fresca, fiore di pesco, albicocca e mela golden, che si sposano armoniosamente in bocca con un'acidità moderata, creando una piacevole armonia di sapori.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Immersi nella rigogliosa natura di Sorbara di Bomporto, in provincia di Modena, i vigneti che producono l'Orocolato si estendono su un terreno pianeggiante tipico delle pianure emiliane. Situati a circa 30 metri sul livello del mare, i 6 ettari di vigne beneficiano di un suolo argilloso e limoso, arricchito da sostanze minerali che conferiscono intensità e complessità al carattere di questo spumante.

La combinazione di questo terreno fertile e del clima tipico della regione crea le condizioni ottimali per la coltivazione dei vitigni Pignoletto, Malvasia di Candia e Trebbiano, che si integrano armoniosamente nell'Orocolato.



Metodo di Vinificazione

Le uve per l'Orocolato vengono raccolte manualmente tra fine agosto e inizio settembre per preservare freschezza e profumi. Dopo la delicata pressatura in bianco, la fermentazione avviene con lieviti selezionati a 18°C. Il vino matura sulle fecce nobili per almeno 60 giorni, arricchendosi di complessità e texture grazie all'autolisi dei lieviti.



Abbinamenti Gastronomici

L'Orocolato è un'eccellente scelta per festeggiare e accompagna splendidamente crostacei, piatti piccanti e irresistibili dessert, soprattutto quelli da forno. La sua effervescenza elegante rende ogni momento memorabile.