



Prodotto e vinificato con uve da monovitigno Ortrugo, coltivate nelle colline piacentine seguendo sistemi di “Lotta Integrata” L.R. 28/98 che mirano a tutelare la salute dell’uomo e a rispettare l’ambiente.

Di colore paglierino chiaro, delicato, asciutto, con retrogusto amarognolo.

Ideale come aperitivo, si abbina ad antipasti magri, paste asciutte e risotti.

Servire alla temperatura ideale di 9° C.

