

Percorso # 2

La Cantina

Cantina Ortaccio si trova a Latera, in provincia di Viterbo, vicino al Lago di Bolsena, in un territorio vulcanico ricco di vitigni della tradizione. Nessun prodotto di sintesi usato in vigna e in cantina. Le uve vengono pigiate con i piedi nei tini e avviate alla fermentazione in contenitori di vetroresina con soli lieviti indigeni e nessuna aggiunta di solforosa. Gli affinamenti avvengono in botti di castagno esauste.

I Consigli del Sommelier

Da provare Biancodritto e gli spicchi di Parmigiano Stravecchio 48 mesi con i suoi sentori di spezie salate a fianco uno dell'altro, senza dimenticare ogni volta un cucchiaino di Mostarda di frutta Happy Mama con essenza di senape. Un piacevolissimo e sorprendente abbinamento che potrete condividere con i vostri ospiti in un inusuale aperitivo, oppure ancora meglio se goduto in famiglia in un giorno di Festa!

IL VINO: BIANCODRITTO

Il Biancodritto si presenta con un colore decisamente "Orange", derivato dai sei lunghi mesi di macerazione sulle bucce di Procanico (in purezza), da farlo assomigliare ad un brandy Artigianale!

Al naso appena aperta la bottiglia arrivano vaghi odori di olive nere, mosto di vino e poi frutta secca. Balsamico, caldo, con sentori lievi di vernice e ancora erbe officinali.

In bocca assolutamente pieno, asciutto e con una bella spalla data da un'ottima acidità e grado alcolico importanti. I sei mesi di macerazione sulle bucce si fanno sentire, ma mai fuori dalle righe e mai stucchevole e pesante, anzi un bicchiere

tira l'altro.... DRITTO, DRITTO !!!

Temperatura di servizio: 10/12 gradi



DA GUSTARE CON

PARMIGIANO REGGIANO DOP 48
MESI
MOSTARDA DI FRUTTA HAPPY
MAMA

