



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA 

Óso

Rubicone IGP Chardonnay frizzante **BIO**

Tipologia: vino bianco frizzante, secco, di buona morbidezza

Descrizione: Óso è l'abbreviazione di "furioso", dal titolo del celebre poema cavalleresco di Ludovico Ariosto "Orlando furioso". Orlando, protagonista dell'opera, è raffigurato in etichetta sul suo cavallo rampante: il coraggio e l'audacia del personaggio simboleggiano la vivacità e la luminosa energia di questo vino, che fa della bollicina la sua anima briosa ed elegante.

Degustazione: Óso ha un colore giallo verdolino brillante con perlage fine. Netti i sentori di frutta e fiori al naso; in bocca è di corpo leggero, snello, con un sorso di grande freschezza e vivacità contraddistinto dalle sensazioni già avvertite all'olfatto. Fruttato e morbido il finale di bocca.

Vitigno: Chardonnay 85% - altri vitigni a bacca bianca 15%

Titolo alcolometrico: vol. 11,50%

Temperatura di servizio: 4 - 6 °C



Abbinamento: antipasti dell'Adriatico, primi piatti di pesce, frittura mista dell'Adriatico

Vinificazione: in cemento

Rifermentazione: naturale in autoclave, metodo Martinotti - Charmat

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Ubicazione vigneto: Montescudo-Monte Colombo(RN); Coriano (RN); San Clemente(RN)

Suolo: franco - limoso

Esposizione: Sud - Est

Altitudine: 70 - 150m. s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato

Età media viti: 5 anni

Densità impianto: 4000 ceppi/ha

Raccolta: meccanica

Certificazioni: vino biologico