



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