

1077 SPERGOLA BRUT

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: spumante bianco Metodo Charmat Brut

AREA DI PRODUZIONE: collina di Scandiano

VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: uve selezionate e vendemmiate a mano. Pressatura soffice nella pressa a polmone e successiva fermentazione alcolica in acciaio. Rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) a temperatura controllata.



COLORE: giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini; perlage fine e persistente.

PROFUMO: caratteristici ed intensi profumi di mela verde, pesca bianca e frutta appena raccolta, seguiti da sentori di glicine, acacia e foglia di limone.

GUSTO: vino croccante anche al palato, tipicamente sapido e con una nota fruttata fresca che prolunga la persistenza gustativa.

ABBINAMENTI: tigelle con salumi, fritto misto di pesce.

Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 12 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml