



1° classificato categoria **Metodo Classico Bianco**

**Casali**  
VITICULTORI  
DAL 1900

## CA' BESINA PAS DOSE

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: Spumante bianco Metodo Classico Pas Dosè

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano

VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale in piccole cassette, soffice pressatura e prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio. La rifermentazione per la presa di spuma avviene in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi. Fase finale di remuage manuale sulle pupitre e sboccatura.

COLORE: giallo paglierino brillante con venature dorate; perlage fine e persistente. PROFUMO: bouquet fresco e fragrante, caratterizzato da gradevoli e delicati sentori di fiori bianchi con mela, pesca bianca, crosta di pane e leggera nocciola tostata. GUSTO: vino elegante, strutturato ed armonico; anche al palato ritroviamo le croccanti note fruttate tipiche della Spergola e la caratteristica chiusura sapido-fruttata.

ABBINAMENTI: orata al forno, gamberi in tempura.



Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 12,5 % vol.

Residuo zuccherino 2 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml - 1500 ml

Ca' Besina