

COLLE VENTOSO SPERGOLA

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: vino bianco frizzante secco

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano, frazione Ventoso

VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: selezione delle uve, leggera macerazione a freddo e successiva pressatura soffice a cui segue la fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: giallo paglierino con riflesso verdolino.

PROFUMO: naso fragrante avvolto da predominanti note floreali su una base di frutta a polpa bianca.

GUSTO: sorso delicato dotato di un'ottima freschezza e bevibilità con finale fruttato.

ABBINAMENTI: insalata di mare, trofie al pesto genovese.



Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 8 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml