



**Casali**  
VITICULTORI  
DAL 1900



## INVERNAIA BIANCO

DENOMINAZIONE: Emilia IGP

TIPOLOGIA: vino bianco fermo secco

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Reggio Emilia

VITIGNI: 80% Spergola, 20% Sauvignon Blanc

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: raccolta manuale delle uve con successiva diraspatura e pressatura soffice. Fermentazione alcolica in acciaio per circa due settimane a temperatura controllata e finale affinamento in acciaio.



COLORE: giallo paglierino con riflesso verdolino.

PROFUMO: naso ampio e di grande finezza che rivela note di frutta tropicale, pesca bianca e mela croccante insieme a sfumature vegetali tipiche del Sauvignon Blanc, come il peperone verde e la foglia di pomodoro.

GUSTO: il palato affascina per l'elegante freschezza, la mineralità tipica della Spergola ed una vivace acidità che sfocia in un persistente finale fruttato.

ABBINAMENTI: pollo alla mediterranea, spaghetti alle vongole.

Temperature di servizio 8-10 °C

Grado alcolico 12 % vol.

Residuo zuccherino 1 g/l

Acidità totale 6

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

Invernaia