

PRA DI BOSSO SPERGOLA DOLCE

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: vino bianco frizzante dolce

AREA DI PRODUZIONE: collina di Scandiano

VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: attenta selezione delle uve, pressatura soffice nella pressa a polmone e successiva fermentazione alcolica in autoclave.

COLORE: giallo paglierino con riflesso dorato.

PROFUMO: intensi sentori di frutta matura come mela e pera insieme a note floreali e minerali tipiche della Spergola.

GUSTO: vino avvolgente, morbido, con una leggera sapidità e finale fruttato maturo persistente.

ABBINAMENTI: lemon tart, crostata alla frutta

Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 6 % vol.

Residuo zuccherino 90 g/l

Acidità totale 7.5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

