

ALBORE DOLCE

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: spumante bianco Metodo Charmat dolce

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano

VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: selezione delle uve, soffice pressatura e blocco della fermentazione alcolica per l'affinamento del mosto dolce in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: giallo paglierino intenso.

PROFUMO: naso decisamente fruttato con sentori di pera e mela cotogna, insieme a leggere sensazioni di fieno e scorza di limone.

GUSTO: vino fruttato, dolce e avvolgente con un finale intenso, fresco e minerale che lo rende equilibrato al palato.

ABBINAMENTI: torta alla mele, cheesecake con frutta.

Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 6 % vol.

Residuo zuccherino 90 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,25

Contenuto 750 ml



ALBORE