

ALBORE SECCO

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: vino bianco frizzante secco

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano

VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: selezione delle uve, leggera pressatura e successiva fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: delicati sentori floreali di sambuco e fruttati di mela verde con pera, insieme a leggere sensazioni vegetali di foglia di limone.

GUSTO: palato fresco, tipicamente sapido con intenso e persistente finale fruttato.

ABBINAMENTI: spaghetti allo scoglio, erbazzone reggiano.

Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,25

Contenuto 750 ml - 375 ml



ALBORE