

## COLLE VENTOSO SPERGOLA

Colli di Scandiano e Canossa DOP



Denominazione Colli di Scandiano e di Canossa DOP

Tipologia: vino frizzante bianco secco  
Area di Produzione: collina di Scandiano  
Vitigni: 100% Spergola  
Suolo: calcareo-argilloso  
Raccolta: da inizio settembre

Vinificazione: attenta selezione di uve di collina provenienti da vigneti di oltre 30 anni di età. Leggera macerazione a freddo delle uve, successiva pressatura soffice a cui segue la fermentazione a temperatura controllata in acciaio e 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: fritto di verdure, trofie al pesto genovese

Temperatura di servizio 6 - 8 °C  
Grado alcolico 11 %  
Residuo zuccherino 6 g/l  
Acidità totale 8  
Ph 3,20  
Contenuto 750 ml