

CA' BESINA PAS DOSE'
Spumante Metodo Classico Brut
Colli di Scandiano e Canossa DOP



Denominazione: Colli di Scandiano e Canossa DOP

Tipologia: spumante metodo classico pas dosè

Area di produzione: Scandiano

Vitigni: 100% Spergola

Suolo: calcareo-argilloso

Raccolta: da inizio settembre

Vinificazione: vendemmia manuale in piccole cassette, soffice pressatura e prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio. La rifermentazione per la presa di spuma avviene in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi. Fase finale di remuage manuale sulle pupitres e sboccatura

Colore: giallo paglierino intenso con venature dorate, perlage fine e persistente

Profumo: naso importante e complesso in cui prevalgono sentori di lieviti, insieme a note di frutta matura come pesca bianca e albicocca con fiori bianchi e leggera nocciola tostata

Gusto: vino intenso, elegante ed equilibrato con la caratteristica nota sapida e persistente finale fruttato

Abbinamenti: orata al forno, gamberi in tempura

Temperatura di servizio 6 - 8 °C

Grado alcolico 12,5 %

Residuo zuccherino 2 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml - 1500 ml