

CANTASTORIE SPERGOLA 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, pressatura soffice nella pressa a polmone e successiva fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: delicati sentori di fiori, mela verde e frutta bianca croccante.

GUSTO: vino snello, beverino e dotato di una buona freschezza e mineralità gustativa con finale fruttato.

ABBINAMENTI: lasagne di verdure, baccalà fritto.

Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml



Cantastorie