

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

PRA DI BOSSO SPERGOLA

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: vino bianco frizzante secco

AREA DI PRODUZIONE: collina di Scandiano

VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: attenta selezione delle uve, leggera macerazione a freddo e successiva pressatura soffice. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio e rifermentazione in autoclave.

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: naso intenso e fragrante con predominanti sentori di frutta a polpa bianca, come pera e mela verde croccante, insieme a note floreali di zagara su una base minerale di pietra bagnata.

GUSTO: vino che in bocca rivela una marcata freschezza e una leggera sapidità, tipica della Spergola, che lo rendono molto piacevole, grazie a una buona struttura e un finale fruttato persistente.

ABBINAMENTI: trofie con pesce spada e olive, spiedini di pesce alla griglia.

Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 11.5 % vol.

Residuo zuccherino 6 g/l

Acidità totale 7.5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml



Pra di Bosso