

INVERNAIA PASSITO

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: vino bianco passito dolce

AREA DI PRODUZIONE: area pedecollinare e collinare di Scandiano

VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: vendemmia tardiva/appassimento su graticci

VINIFICAZIONE: raccolta manuale delle uve in piccole cassette e finale appassimento su graticci per la disidratazione degli acini con aumento del contenuto zuccherino. Pressatura soffice, fermentazione alcolica e affinamento per circa un anno in barrique.

COLORE: giallo dorato luminoso.

PROFUMO: profondo e articolato bouquet olfattivo, composto da sentori di miele, agrumi canditi, fichi secchi, albicocca e pesca sciroppata con una nota erbacea mentolata.

GUSTO: sorso coerente con l'olfatto, dolce ed equilibrato, fresco ed armonico, caratterizzato da un lunghissimo finale fruttato impreziosito da aromi di fico e frutta candita.

ABBINAMENTI: pasticceria secca, crostate con marmellata, cassata siciliana, formaggi erborinati o di lunga stagionatura.

Temperature di servizio 10-12 °C

Grado alcolico 13 % vol.

Residuo zuccherino 80 - 90 g/l

Acidità totale 6,5 - 7,5

Ph 3,3

Contenuto 50 cl



Invernaia