

1077 SPERGOLA EXTRA DRY

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e di Canossa DOP

TIPOLOGIA: spumante bianco Metodo Charmat Extra Dry

AREA DI PRODUZIONE: collina di Scandiano

VITIGNI: 100% Spergola

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: fine agosto

VINIFICAZIONE: uve selezionate e vendemmiate a mano. Pressatura soffice nella pressa a polmone e successiva fermentazione alcolica in acciaio. Rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) a temperatura controllata.

COLORE: giallo paglierino.

PROFUMO: predominanti note fruttate e floreali con sentori di frutta a polpa bianca (mela, pera, pesca) tipici della Spergola.

GUSTO: vino morbido e fruttato anche al palato, sorretto da una bellissima mineralità tipica del terreno e del vitigno.

ABBINAMENTI: ravioli cinesi al vapore, antipasti di pesce



Temperature di servizio 6-8 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 13 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

1077 Spergola