

1077 Spergola Brut

Spumante bianco Metodo Charmat Brut

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Colli di Scandiano e Canossa DOP

Tipologia

Spumante bianco Metodo Charmat Brut

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 luminoso con riflessi verdolini; perlage fine e persistente.

Profumo

Caratteristici ed intensi profumi di mela verde, pesca bianca e frutta appena raccolta, seguiti da sentori di glicine, acacia e foglia di limone.

Gusto

Vino croccante anche al palato, tipicamente sapido e con una nota fruttata fresca che prolunga la persistenza gustativa.

Abbinamenti

Tigelle con salumi, fritto misto di pesce.

Temperature di servizio 6-8°C

Grado alcolico 12 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

