

1077 Spergola Extra Dry

Spumante bianco Metodo Charmat Extra Dry

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

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

