

Invernaia Bianco

Vino bianco fermo secco

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Emilia IGP

Tipologia

Vino bianco fermo secco

Area di produzione

Provincia di Reggio Emilia

Vitigni

80% Spergola, 20% Sauvignon Blanc

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Fine agosto

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve con successiva diraspatura e pressatura soffice. Fermentazione alcolica in acciaio per circa due settimane a temperatura controllata e finale affinamento in acciaio.

Colore

Giallo paglierino con riflesso verdolino.

Profumo

Naso ampio e di grande finezza che rivela note di frutta tropicale, pesca bianca e mela croccante insieme a sfumature vegetali tipiche del Sauvignon Blanc, come il peperone verde e la foglia di pomodoro.

Gusto

Il palato affascina per l'elegante freschezza, la mineralità tipica della Spergola ed una vivace acidità che sfocia in un persistente finale fruttato.

Abbinamenti

Pollo alla mediterranea, spaghetti alle vongole.

Temperature di servizio 8-10°C

Grado alcolico 12 % vol.

Residuo zuccherino 1 g/l

Acidità totale 6

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

