

Colle Ventoso Metodo Classico

Spergola Spumante Metodo Classico

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Colli di Scandiano e Canossa DOP

Tipologia

Spumante bianco Metodo Classico Brut

Area di produzione

Scandiano

Vitigni

100% Spergola

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Fine agosto

Vinificazione

Vendemmia manuale in piccole cassette, pressatura soffice. A una prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata, segue la rifermentazione per la presa di spuma che avviene in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi.

Colore

Brillante giallo paglierino con riflessi dorati;
Perlage elegante e persistente.

Profumo

Naso fragrante avvolto da espressioni floreali delicate di biancospino, intervallate da sentori di frutta a polpa bianca. Brevi accenni vegetali di fieno e mandorla.

Gusto

L'assaggio è fresco ed esuberante, animato da una vena sapida e minerale che resta lunga sul finale, che denota una ottima persistenza gustativa.

Abbinamenti

Particolarmente indicato con prodotti della tradizione reggiana come Parmigiano Reggiano ed Erbazzone, ma anche piatti di pescato, crostacei guazzetti saporiti o fragranti frittute.

Temperature di servizio 6-8°C

Grado alcolico 12% vol.

Residuo zuccherino da 4 a 6 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

