

BIANCO SECCO FRIZZANTE D.O.C.

Tipologia	Vino Bianco Frizzante Secco
Etichetta	Bianco classico DOC
Denominazione	Bianco classico DOC Colli di Scandiano e di Canossa
Zona Di Produzione	Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano , Casalgrande e Albinea
Terreni	terreno di medio impasto tendente allo sciolto
Forma di allevamento	Spalliera
Uvaggio	Spergola 100%
Raccolta	Primi giorni disettebre
Resa	130 Q.li / Ha
Vinificazione	Diraspapigiatura e pressatura soffice Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Presatura di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi
Bottiglie Prodotte	40.000
Aspetti Organolettici	Colore Giallo paglierino con appena percettibili venature dorate lucenti Naso: intenso e fragrante, caratterizzato da sentori floreali che introducono ad un netto sentore di mela verde. Palato fragrante e delicato. Una piacevole nota acidula lo accompagna nel finale.
Abbinamenti	Aperitivo, primi piatti a base di paste ripiene condite in bianco.
Dati analitici	Grado alcolico 11% Acidità totale 7,5 gr/l Estratto secco 22 Temperatura di Servizio 14°