

COLLE VENTOSO D.O.C.

Tipologia	Vino Bianco Frizzante Secco	
Etichetta	Colle Ventoso	
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 disetteembre	
Resa	120 Q.li / Ha	
Vinificazione	Diraspapigiatura e pressatura soffice Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Presa di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi	
Bottiglie Prodotte	15.000	
Aspetti Organolettici	Colore Giallo paglierino Naso: intenso e fragrante, caratterizzato da sentori floreali 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	21
	Temperatura di Servizio	14°