

## INCANTO D.O.C.

<b>Tipologia</b>	Vino bianco Spumante Brut ( Charmat lungo )	
<b>Etichetta</b>	<b>Incanto</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Spumante d.o.c.Colli di scandiano e di canossa</b>	
<b>Zona Di Produzione</b>	Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano , Casalgrande e Albinea	
<b>Terreni</b>	terreno di medio impasto tendente allo sciolto	
<b>Forma di allevamento</b>	Spalliera	
<b>Uvaggio</b>	Spergola 100%	
<b>Raccolta</b>	Prima Settimana di settembre	
<b>Resa</b>	120 Q.li / Ha	
<b>Vinificazione</b>	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	
<b>Bottiglie Prodotte</b>	6.000	
<b>Aspetti Organolettici</b>	<b>Colore</b> Giallo paglierino <b>Naso:</b> intenso, ampio con piacevoli sensazioni floreali <b>Palato</b> fragrante delicato ed elegante accompagnato da una leggera nota acidula che ne prolunga il finale	
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo come aperitivo,	
<b>Dati analitici</b>	Grado alcolico	12%
	Acidità totale	7 gr/l
	Estratto secco	22
	Temperatura di Servizio	8°