

## *NUDO BRUT D.O.C.*

<b>Tipologia</b>	Vino Spumante Brut Spergola Metodo Classico
<b>Etichetta</b>	<b>Nudo " brut"</b>
<b>Denominazione</b>	<b>Spumante doc Colli di Scandiano e di Canossa</b>
<b>Zona Di Produzione</b>	Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano , 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>	Fine agosto
<b>Resa</b>	90 Q.li / Ha
<b>Vinificazione</b>	Diraspapigiatura e pressatura soffice Vinificazione Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Nella primavera successiva il vino viene posto in bottiglia con l'aggiunta di lieviti che innescano una seconda fermentazione.dopo 24 mesi ,mediante la sboccatura,vengono eliminati dalla bottiglia A questo punto il " Nudo nature" è pronto per il confezionamento.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	6.000
<b>Aspetti Organolettici</b>	<b>Colore</b> giallo paglierino intenso con venature dorate lucenti <b>Naso:</b> importante e complesso,dove prevalgono sentori di frutto quasi maturo pesca bianca,fiori secchi,nocciola tostata e mandorla.Un tocco di vaniglia è percettibile nel finale. <b>Palato</b> Ampio morbido dove la freschezza è sostenuta da evidenti note sapide In evidenza la struttura importante che introduce ad un finale molto lungo fine ed equilibrato.
<b>Abbinamenti</b>	da tutto pasto,perfetto con la catalana di mare.i crostacei ed i tagliolini all'astice
<b>Dati analitici</b>	Grado alcolico 13% Acidità totale 7 gr/l Estratto secco 22 Temperatura di Servizio 8°