

NUDO NATURE D.O.C.

Tipologia	Vino Spumante Metodo Classico
Etichetta	Nudo Nature
Denominazione	Spumante doc Colli di Scandiano e di Canossa
Zona Di Produzione	Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano , e Albinea
Terreni	terreno di medio impasto tendente allo sciolto
Forma di allevamento	Spalliera
Uvaggio	Spergola 100%
Raccolta	Fine agosto
Resa	90 Q.li / Ha
Vinificazione	Diraspapigiatura e pressatura soffice 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 i lieviti,vengono eliminati dalla bottiglia A questo punto il " Nudo nature" è pronto per il confezionamento.
Bottiglie Prodotte	6.000
Aspetti Organolettici	Colore giallo paglierino intenso con venature dorate lucenti Naso: 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. Palato Ampio,senza residuo dove la freschezza è sostenuta da evidenti note sapide In evidenza la struttura importante che introduce ad un finale molto lungo fine ed equilibrato.
Abbinamenti	da tutto pasto,perfetto con la catalana di mare.i crostacei ed i tagliolini all'astice
Dati analitici	Grado alcolico 13% Acidità totale 7 gr/l Estratto secco 22 Temperatura di Servizio 8°