

SPUMANTE BRUT D.O.C.

Tipologia	Vino bianco Spumante Brut (Charmat breve)
Etichetta	Vino bianco Spumante Brut
Denominazione	Spumante d.o.c.Colli di scandiano e di canossa
Zona Di Produzione	Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano , Casalgrande e Albinea
Terreni	Terre fini di margine appenninico,profonde,argillose,limose
Forma di allevamento	Spalliera
Uvaggio	Spergola 100%
Raccolta	Prima Settimana di settembre
Resa	120 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	10.000
Aspetti Organolettici	Colore Giallo paglierino scarico Naso: delicati sentori froleari,che introducono ad un lieve sentore di mela verde Palato fragrante delicato ed elegante accompagnato da una leggera nota acidula che ne prolunga il finale
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo,
Dati analitici	Grado alcolico 12% Acidità totale 7 gr/l Estratto secco 22 Temperatura di Ser 8°