


Emilia Spergola IGP

Rifermentata in bottiglia



DENOMINAZIONE	Emilia Spergola IGP
TIPOLOGIA	Vino IGP bianco, secco, frizzante
ALCOL	12% vol.
UVAGGIO	Spergola 100% - vitigno autoctono delle colline di Scandiano
AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano e Scandiano ottenuti piantando un clone da noi selezionato da un vecchio vigneto di Spergola
TERRENO	Di medio impasto, con buona dotazione di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Coltivazione integrata secondo il disciplinare "Qualità controllata" della Regione Emilia - Romagna
EPOCA DI RACCOLTA	Prima metà di settembre
VINIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• In bianco, con pressatura soffice• Fermentazione con lieviti selezionati a bassa temperatura• Maturazione in acciaio con <i>batonnage</i>• Preparazione <i>pie'de cuvee</i> e inoculo• Imbottigliamento• Rifermentazione in bottiglia
COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Floreale (acacia), fruttato (banana), lievito
SAPORE	Fresco, corposo, morbido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivo, primi piatti, carni bianche
CAPACITÀ BOTTIGLIA	0,75 L
CODICE EAN	 8 053904 450282

AZIENDA AGRICOLA
Reggiana

Via E. Zacconi 22/a/b/6
42020 Borzano di Albinea (RE)
Tel +39 0522/591129
info@aziendagricolareggiana.com
www.aziendagricolareggiana.com