

## OTTANTOTTO

### Colli di Scandiano e di Canossa Spergola D.O.P. Spumante di qualità Metodo Classico brut

Ottenuto dalla selezione tra le nostre migliori cuvée di mosti da uve Spergola, viene prodotto con il metodo Classico, che prevede la rifermentazione in bottiglia e un periodo di affinamento di oltre 30 mesi sui lieviti che favorisce la formazione di una spuma con bollicine fini e persistenti.



#### CARATTERISTICHE

<b>DENOMINAZIONE</b>	Colli di Scandiano e di Canossa Spergola DOP
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino DOP, spumante, brut
<b>UVAGGIO</b>	Spergola 100%
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	2.000
<b>DATI ANALITICI</b>	Alcol 12% vol., zuccheri residui inferiori a 2 g/l, acidità totale 7 g/l

#### VITICOLTURA

<b>AREA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti di Borzano e Scandiano (170 m. slm)
<b>TERRENO</b>	Di medio impasto, alluvionali
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b>	3300 viti/ha
<b>METODO DI COLTIVAZIONE</b>	Integrato
<b>EPOCA DI RACCOLTA</b>	Inizio settembre

#### VINIFICAZIONE

<b>TECNOLOGIA</b>	Vinificazione in bianco con pressatura soffice e decantazione dinamica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
<b>PRESA DI SPUMA</b>	Rifermentazione in bottiglia, remuage, sboccatura senza dosaggio.
<b>AFFINAMENTO</b>	Sosta sui lieviti di rifermentazione per almeno 30 mesi

#### CARATTERI ORGANOLETTICI

<b>COLORE</b>	Giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini
<b>SPUMA</b>	Bianca, bollicine fini
<b>PROFUMO</b>	Ampio, tipico, con sentori di fiori bianchi, frutta e crosta di pane
<b>SAPORE</b>	Fresco, asciutto, gradevolmente sapido.

#### CONSIGLI GASTRONOMICI

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Aperitivo

#### INFORMAZIONE TECNICHE

<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE</b>	750 mL	1500 mL
<b>CODICE EAN</b>	 	
	8 053904 450886	8 053904 450893

#### CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO	SCATOLA
cos'è VETRO PLASTICO	ALLUMINIO CALUMINIO	ACCIAIO FERRO	SUGHERO FORI	CARTA PAZZO
dove va RACCOLTA VETRO	RACCOLTA METALLI	RACCOLTA METALLI	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune - Separa le componenti e conferiscile in modo corretto