

CÀ DUCHI

Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Spergola frizzante secco

Frutto di una sapiente vinificazione di uve Spergola, provenienti dalla selezione di vitigni tramandati dalle vecchie generazioni. Si presenta con un bel colore giallo paglierino e con un profumo caratterizzato da note agrumate. Al gusto risulta fresco e di buona struttura.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Spergola
TIPOLOGIA	Vino DOP bianco, secco, frizzante
UVAGGIO	Spergola 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	25.000
DATI ANALITICI	Alcol 11% vol, zuccheri residui 12 g/l, acidità totale 6 g/l

VITICOLTURA

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

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Vinificazione in bianco con pressatura soffice e decantazione dinamica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat
AFFINAMENTO	Sosta sui lieviti di rifermentazione per almeno 4 mesi prima dell'imbottigliamento

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini
SPUMA	Bianca, bollicine fini
PROFUMO	Ampio, con sentori di fiori bianchi e frutta fresca
SAPORE	Morbido, asciutto, gradevolmente sapido.

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Aperitivo, primi piatti, carni bianche

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	8 053904 450015

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	GABBIAETTA	TAPPO	SCATOLA
VETRO GL71	ACCIAIO FE40	SUGHERO FORSI	CARTA FAP20
cos'è	RACCOLTA VETRO	RACCOLTA METALLI	ORGANICO
dove va			RACCOLTA CARTA

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