

MUSSINA

Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Spergola fermo

Spergola ferma che si esprime con un grande carattere e generosità, tipici di questo vitigno autoctono. Queste qualità ricordano Mussina, la donna guerriera di Borzano, da cui prende il nome.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Spergola
TIPOLOGIA	Vino DOP bianco, secco, tranquillo
UVAGGIO	Spergola 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.300
DATI ANALITICI	Alcol 12% vol, zuccheri residui 3 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
AFFINAMENTO	In acciaio per almeno 6 mesi con <i>battonage</i>


CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO	Ampio, con sentori di fiori bianchi e frutta fresca (pesca, banana)
SAPORE	Morbido, asciutto, gradevolmente sapido.

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Piatti di pesce

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	 8 053904 450275

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	SCATOLA
cos'è VETRO GLI	PVC GIYORG	SUGHERO FORI	CARTA PAPPI
dove va RACCOLTA VETRO	PLASTICA	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

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