

## PAVÒ DOLCE

### Colli di Scandiano e di Canossa Spergola D.O.P. Spumante Dolce

Spumante dolce elaborato dalla selezione delle migliori cuveè di Spergola dei vigneti della zona classica del Bianco di Scandiano e ottenuto dopo sapiente rifermentazione con metodo Charmat.



#### CARATTERISTICHE

<b>DENOMINAZIONE</b>	Colli di Scandiano e di Canossa Spergola DOP
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino DOP, spumante, dolce
<b>UVAGGIO</b>	Spergola 100%
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	3.000
<b>DATI ANALITICI</b>	Alcol 7% vol., zuccheri residui 90 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>	Fine agosto / 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 autoclave con metodo Martinotti-Charmat
<b>AFFINAMENTO</b>	In acciaio

#### CARATTERI ORGANOLETTICI

<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini
<b>SPUMA</b>	Bianca, bollicine fini
<b>PROFUMO</b>	Ampio, tipico, con sentori di miele
<b>SAPORE</b>	Dolce, fresco

#### CONSIGLI GASTRONOMICI

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

#### INFORMAZIONE TECNICHE

<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE</b>	750 mL
<b>CODICE EAN</b>	



#### CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO	SCATOLA
cos'è VETRO GLI	ALLUMINIO DIALUMI	ACCIAIO FERRO	SUGHERO FORATI	CARTA #FAB20
dove va RACCOLTA VETRO	RACCOLTA METALLI	RACCOLTA METALLI	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

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