

PAVÒ BRUT

Colli di Scandiano e di Canossa Spergola D.O.P. Spergola Spumante Brut

Selezione delle migliori cuveè di uve Spergola, presenta un colore giallo paglierino e bollicine finissime e persistenti. Profumi complessi, con sentori fruttati e floreali. Al gusto colpiscono la freschezza e la sapidità, unite ad un buon corpo.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Colli di Scandiano e di Canossa Spergola DOP
TIPOLOGIA	Vino DOP, spumante, brut
UVAGGIO	Spergola 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	4.000
DATI ANALITICI	Alcol 12% vol., zuccheri residui 3 g/l, acidità totale 7 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	Fine agosto / 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 10 mesi prima dell'imbottigliamento



CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Giallo paglierino brillante
SPUMA	Bianca, bollicine fini
PROFUMO	Ampio, floreale, fruttato con sentori di mela verde, sambuco
SAPORE	Secco, fresco, gradevolmente sapido

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Aperitivo, piatti di pesce

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL	1500 mL
CODICE EAN		
	8 053904 450046	8 053904 450541

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBietta	TAPPO	SCATOLA
cofè	VETRO	ALLUMINIO	ACCIAIO	SUGHERO
	TASTI	CHIAVINE	TELE	FORATI
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