

VIGNA DEI GELSI

Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Malvasia Spumante Dolce

Vino bianco aromatico, prodotto con una selezione di uve Malvasia. L'attenta vinificazione permette di esaltare al meglio gli aromi varietali, unendoli ad una delicata dolcezza e freschezza.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Colli di Scandiano e di Canossa Malvasia DOP
TIPOLOGIA	Vino DOP, spumante, dolce
UVAGGIO	Malvasia aromatica 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.000
DATI ANALITICI	Alcol 6,5% vol., zuccheri residui 100 g/l, acidità totale 6 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigna di Borzano (170 m. slm)
TERRENO	Di medio impasto tendenti all'argilloso
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 criomacerazione, pressatura soffice e decantazione dinamica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione diretta in autoclave con metodo Martinotti-Charmat
AFFINAMENTO	In acciaio

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Giallo paglierino intenso
SPUMA	Bianca, bollicine fini
PROFUMO	Ampio, tipico, con sentori di miele di acacia
SAPORE	Dolce, fresco

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Pasticceria secca

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	



CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIAETTA	TAPPO	SCATOLA
VETRO	ALLUMINIO	ACCIAIO	SUGHERO	CARTA
GLI	ITALIUM	TELE	FORST	PARIGI
colle e				
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