

SCHEDA TECNICA

UVE

Spergola

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso, tendenzialmente calcareo

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

*Macerazione di 12 mesi
in tini di rovere*

GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

0 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo paglierino

BOUQUET

*Floreale di agrumi (zagara), speziatura
dolce, sfumatura di frutta candita e
albicocca. Leggermente balsamico*

GUSTO

*Freschezza e rotondità, delicata sapidità e
piacevole persistenza tannica*

ABBINAMENTO

*Carni bianche, formaggi di media
stagionatura, pesci succulenti e tartare*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Spergola

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - calcareous

YIELD PER HECTARE

8000 kg

VINIFICATION

*Maceration 12 months
in oak tonneaux*

ALCOHOL CONTENT

11,50% vol.

RESIDUAL SUGAR

0 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Bright straw yellow

BOUQUET

*Floral of citrus (orange blossom), sweet
spiciness, nuances of candied fruit and
apricot. Slightly balsamic*

TASTE

*Freshness and roundness, delicate sapidity
and pleasant tannic persistence*

PAIRING

*White meats, medium-aged cheeses,
succulent fish and tartare*

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

T.E.R.S. SPERGOLA

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA
SPERGOLA DOP

vino bianco fermo

still white wine

