

SCHEDA TECNICA

UVE

Spergola

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso tendenzialmente calcareo

RESA PER ETTARO

70 q.li

VINIFICAZIONE

In bianco, pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

6 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo con riflessi dorati

BOUQUET

Profumo delicato, fruttato con delle note di pera, lemongrass, fragrante e persistente

GUSTO

Sapido con acidità ben equilibrata

ABBINAMENTO

Ottimo abbinato a frutti di mare, tartare di pesce, pasta ripiena, formaggio stagionato come il Parmigiano Reggiano o un brie, o come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Spergola

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - calcareus

YIELD PER HECTARE

7000 kg

VINIFICATION

White, with soft pressing and fermentation at controlled temperature

SPARKLING PROCESS

Charmat method

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

RESIDUAL SUGAR

6 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Golden straw yellow

BOUQUET

Fragrant and long lasting smell of delicate fruit, with notes of pear, lemongrass

TASTE

Savory with good balanced acidity

PAIRING

Excellent paired with seafood, fish tartare, stuffed pasta, aged cheese such as Parmigiano Reggiano or a brie, or as an aperitif

SERVING TEMPERATURE

8-10° C

CADELVENTO

COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOP

*vino spumante brut
sparkling white wine*

