COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA

Vino dolce DOC, Metodo Charmat, bianco frizzante. Con le sue aristocratiche note floreali ha affascinato la contessa Matilde di Canossa ed è per tutti una dolce compagnia.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VITIGNI: 100% Spergola in purezza con vendemmia manuale.

ZONA DI PRODUZIONE: Colli di Scandiano nelle colline reggiane (Emilia Romagna).

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE: Spalliera.

TERRENO: calcareo, con marne e vene gessose.

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 1 al 10 settembre.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 100-120 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, con fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave, Metodo Charmat, per circa 30 giorni.

AFFINAMENTO: 30 giorni.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 6%

RESIDUO ZUCCHERINO: 85 grammi/litro

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

CONSERVAZIONE: al riparo dalla luce, in ambiente fresco con umidità costante.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 6-8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.

PERLAGE: fine.

SPUMA: vivace e persistante.

PROFUMO: elegante ed intenso con note floreali che si ritrovano anche nel gusto.

GUSTO: fresco con buona acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente da dessert, sublime con i dolci secchi, le crostate casalinghe e la pasticceria.

Via Viazza Di Ramo, 113
41123 Modena (Italia)
info@messorivini1950.it
059/848196

MESSORI
/1950/ AZIENDA AGRICOLA