

## 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 persistente.

**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