

CASTIGLIO

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.
BIANCO CLASSICO



Vitigni

Spergola

Vendemmia

Generalmente a metà settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

La pressatura soffice ma sufficientemente prolungata permette di estrarre i profumi dalla buccia; la fermentazione primaria avviene in vasche refrigerate a 14 °C al fine di conservare gli aromi primari del vitigno. Segue un lungo affinamento sulle bucce

Bottiglie prodotte: 6.000

Gradazione: 11,5% vol.

Zuccheri: 9,2 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha profumi persistenti e delicatamente floreali che introducono alla mela verde; ha un gusto giovane, acidulo, asciutto e tipico. Ottimo come aperitivo, esalta i sapori di antipasti, piatti di pesce, carni bianche e verdure. Servire a 10-12 °C

Grapes

Spergola

Harvest

The grapes are picked up by hand usually by the middle of September

Vinification

The soft, but long pressing allows to take out the scents of the skins; the first fermentation takes place in cooled tanks at 14 °C in order to maintain the primary aroma of the grape. It follows a long refinement in contact with the skins

Bottles: 6.000

Alcohol: 11,5% vol.

Sugars: 9,2 g/l

Total acidity: 7,5 g/l

Organoleptic characteristics

Straw-yellow color with greenish highlights, slight flower bouquet which reminds green apple; acid, dry and typical taste. It's ideal with entrée, fish dishes, white meat and vegetables. Serving temperature: 10-12 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.