

EMILIO

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

Vitigni

Spergola 85%, Trebbiano 15%

Vendemmia

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

Vinificazione

Circa la metà del mosto macera per poche ore con le bucce, a bassissime temperature, mentre il rimanente viene inviato alla pressatura soffice dove vinacce e mosto vengono immediatamente separati; l'unione dei due mosti crea un prodotto con profumi tenui e delicati

Bottiglie prodotte: 30.000

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 11 g/l

Acidità totale: 5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo tenue tendente al paglierino con riflessi verdognoli, mostra profumi delicatamente floreali che introducono a sentori di frutta; ha un gusto secco, delicato, con un giusto equilibrio tra la componente zuccherina e quella acida.

Ottimo da abbinare a piatti di pesce e carni bianche

Servire a 10-12 °C

Grapes

Spergola 85%, Trebbiano 15%

Harvest

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

Vinification

About an half of the must macerates with the skins for a short time at low temperatures, while the other part is put in the press where the must and the skins are immediately separated. A wine with delicate perfumes is the result of the mix of these two musts

Bottles: 30.000

Alcohol: 11% vol.

Sugars: 11 g/l

Total acidity: 5 g/l

Organoleptic characteristics

Delicate yellow color with straw-yellow and greenish highlights, flower and fruity scent; delicate and dry taste, balanced on the palate. Best served with fish dishes and white meat. Serving temperature: 10-12 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.