

ROCCA BIANELLO

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

Vitigni
Spergola

Vendemmia

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

Vinificazione

Il mosto viene immediatamente inviato alla pressatura. La prima fermentazione avviene a 12°, mentre la successiva permanenza sulle bucce fini dura circa due mesi.

Bottiglie prodotte: 6.000

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 8 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo tenue tendente al paglierino, mostra profumi delicati che introducono a sentori di frutta, anche tostata; ha un gusto secco, delicato, con un giusto equilibrio tra la componente zucherina e quella acida.

Ottimo da abbinare a piatti di pesce e carni bianche.

Servire a 10-12 °C

Grapes
Spergola

Harvest

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

Vinification

The must goes immediately to the pressing. The first fermentation happens at 12°, and the following staying on fine dregs lasts about two months.

Bottles: 6.000

Alcohol: 11% vol.

Sugars: 8 g/l

Total acidity: 7 g/l

Organoleptic characteristics

A delicate yellow colour with straw-yellow highlights introduce flower and fruity scents, even of toasted fruit; it offers a 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.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it