



FRANCESCA MARA

SPERGOLA COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA DOP



UVAGGIO: 100% Spergola.

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano, Emilia Romagna.

CLASSIFICAZIONE: vino bianco frizzante secco.

EPOCA DI VENDEMMIA: fine agosto.

VINIFICAZIONE: selezione delle uve, leggera macerazione a freddo e successiva pressatura soffice a cui segue la fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: giallo paglierino con riflesso verdolino.

PROFUMO: naso fragrante avvolto da predominanti note floreali su una base di frutta a polpa bianca.

SAPORE: sorso delicato dotato di un'ottima freschezza e bevibilità con finale fruttato.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ideale con primi a base di pesce, risotti e carni bianche. Ottimo come aperitivo in abbinamento ad antipasti e Parmigiano Reggiano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

BOTTIGLIA: 0,750 l. con tappo a sughero.

CARATTERISTICHE:

Alcool: 11% vol.

Zuccheri: 8 g/l.

Prodotto in Italia

francesca@francescamara.it www.francesca-mara.com