



BRINA D'ESTATE

TIPOLOGIA: SPERGOLA - COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA D.O.P.
SPUMANTE BRUT BIANCO

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': 100% Spergola (vitigno autoctono)

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

ALTITUDINE: 250-300 mt. s.l.m.
NATURA DEL SUOLO: arenarie, marne, gesso, argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GDC e Guyot
ETA' DEL VIGNETO: da 15 a 35 anni
RESA UVA PER ETTARO: da 75 a 95 quintali
VENDEMMIA: a mano, fine agosto/inizio settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

VINIFICAZIONE:

Le uve sono raccolte a mano con vendemmia leggermente anticipata, mantenendo nel frutto la componente di acidità utile per una buona freschezza del vino base da spumantizzare.

Pressatura soffice dei grappoli interi con selezione del solo mosto fiore e fermentazione alcolica in tini di acciaio ad una temperatura controllata tra i 12° e i 15° C.

SPUMANTIZZAZIONE:

Metodo "Charmat" lungo: la seconda fermentazione, per la presa di spuma, avviene in autoclave fino al raggiungimento della pressione idonea, poi il vino viene lasciato riposare sui lieviti dai 3 ai 4 mesi al fine di ottenere una buona struttura e una complessità di aromi primari e secondari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino spumante che si presenta di un bel giallo paglierino vivo, con tenui riflessi verdolini ed un elegante "perlage" brioso, fine e persistente. Al naso è fragrante e fruttato, con piacevoli note di mela verde, pesca e agrumi. In bocca rivela una marcata freschezza e una decisa sapidità, tipiche della Spergola, che lo rendono un vino molto piacevole grazie a una buona struttura e una leggera morbidezza finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, bevuto sia da solo che in accompagnamento ad antipasti.

È anche uno straordinario vino da pasto abbinato a primi e secondi con frutti di mare o di pesce in genere, o a delicati risotti e secondi di carni bianche.

Particolarmente indicato con prodotti della tradizione emiliana come Parmigiano Reggiano, tortelli di zucca e salumi.



Tenuta di Aljano

Società Agricola Aljano S.S. di Oleari Stefano & C.
Via Figno 1, 42019 Jano di Scandiano (RE) Italia
Tel. 0522 981193 Fax. 0522 852557
info@aljano.it www.aljano.it