



VIGNA AL VENTO

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

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': 100% Spergola (vitigno autoctono)

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

ALTITUDINE:	150 mt. s.l.m.
NATURA DEL SUOLO:	arenarie, marne, gesso, argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	GDC (Geneva Double Curtain)
ETA' DEL VIGNETO:	50 anni
RESA UVA PER ETTARO:	~ 60 quintali
VENDEMMIA:	a mano, fine agosto

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% 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 per la fermentazione alcolica in tini di acciaio ad una temperatura controllata di circa 16° C.

SPUMANTIZZAZIONE:

Metodo Classico: la seconda fermentazione, per la presa di spuma, avviene direttamente in bottiglia, all'interno della quale poi il vino riposa sui lieviti per almeno 60 mesi a temperatura costante prima di procedere alla fase di "remuage" manuale sulle "pupitre".

Alla fine di tale ciclo si effettua la sboccatura con aggiunta di "liqueur d'expédition". Lo spumante così ottenuto matura per ulteriori 5/6 mesi prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino spumante di un bel giallo paglierino carico, con riflessi dorati ed un elegante "perlage" minuto, fine e continuo.

Al naso presenta un bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di frutta a polpa gialla (pesca, albicocca), fiori gialli, zafferano e una delicata fragranza di lievito, conferita dagli oltre cinque anni di affinamento in bottiglia.

Al palato risulta sapido, armonico ed equilibrato. La permanenza prolungata sui lieviti conferisce al vino maggiore complessità, pur rimanendo piacevole nella beva grazie a un'ottima freschezza e mineralità conferita dal terroir ricco di gesso su cui sorge il vigneto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, ma anche a tutto pasto con piatti di pesce quali crostacei, frutti di mare, guazzetti saporiti o frittura. Indicato anche con prodotti della tradizione emiliana come Parmigiano Reggiano, primi a base di tartufo, 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