



FIOR D'ALJANO



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

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': 100% Spergola (vitigno autoctono)

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

ALTITUDINE:	150-200 mt. s.l.m.
NATURA DEL SUOLO:	arenarie, marne, gesso, argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	GDC e Guyot
ETA' DEL VIGNETO:	da 10 a 35 anni
RESA UVA PER ETTARO:	da 75 a 95 quintali
VENDEMMIA:	a mano, inizio settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% vol.

VINIFICAZIONE:

Le uve sono raccolte 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. Blocco della fermentazione tramite bassa temperatura per favorire l'affinamento del mosto dolce in acciaio a freddo per diversi mesi.

SPUMANTIZZAZIONE:

Metodo "Charmat": presa di spuma in autoclave direttamente dal mosto per preservare tutti gli aromi tipici del vitigno, filtrazione e imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino spumante dolce che si presenta di un bel giallo paglierino con tenui riflessi verdolini ed un elegante "perlage", fine e persistente.

Al naso è decisamente fruttato, con piacevoli note di frutta a polpa bianca (mela e pera) e agrumi. Non mancano note di fiori bianchi.

In bocca si rivela gradevolmente dolce con un finale fresco che lo rende decisamente piacevole e non stucchevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10° C

ABBINAMENTI:

Perfetto a fine pasto con dessert, crostate di frutta e pasticceria secca.

Si abbina bene anche a frutta non acida (fragole, pesche).

Ideale nella preparazione di drink a basso contenuto alcolico.

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