

EMILIO

BIANCO DELL'EMILIA I.G.P.



Vitigni

Spergola 80%, Pinot 10%, Trebbiano 10%

Vendemmia

Generalmente ad inizio settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Circa la metà del Il mosto macera per poche ore con le bucce, a bassissime temperature, mentre il rimanente viene inviato alla pressatura soffice dove vinacce e mosto vengono immediatamente separati; l'unione dei due mosti crea un prodotto con profumi tenui e delicati.

Bottiglie prodotte: 30.000

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 11 g/l

Acidità totale: 5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo tenue tendente al paglierino con riflessi verdognoli, mostra profumi delicatamente floreali che introducono a sentori di frutta; ha un gusto secco, delicato, con un giusto equilibrio tra la componente zuccherina e quella acida.

Ottimo da abbinare a piatti di pesce e carni bianche.

Servire a 10-12 °C.

Grapes

Spergola 80%, Pinot 10%, Trebbiano 10%

Harvest

The grapes are picked up by hand usually at the beginning of September.

Vinification

About an half of the must macerates with skins for a short time at low temperature, while the other part is put in the press where the must and the skins are immediately separated.

A wine with delicate perfumes is the result of the mix of these two musts.

Bottles: 30.000

Alcohol: 11% vol.

Sugars: 11 g/l

Total Acidity: 5 g/l

Organoleptic characteristics

Delicate yellow color with straw-yellow and greenish highlights, flower and fruity scent; delicate and dry taste, balanced on the palate. Best served with fish dishes and white meat.

Service temperature 10-12 °C

