



PUIANELLO BIANCO

METODO ANCESTRALE, NON FILTRATO COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C. SPERGOLA BIOLOGICA

Questo vino è ottenuto attraverso la vinificazione di uve selezionate, coltivate nel rispetto della misura disciplinare dell'agricoltura **biologica** CE 834/07 e CE 889/08.

Vitigni
Spergola 100%

Vendemmia
Generalmente a metà agosto; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione
Il mosto viene immediatamente inviato alla pressatura.
La prima fermentazione avviene intorno ai 15° di temperatura; la presa di spuma avviene in bottiglia secondo la metodologia ancestrale dove i lieviti, una volta terminata la seconda fermentazione muoiono e si depositano sul fondo.

Bottiglie prodotte: 3.000
Gradazione: 11% vol.
Zuccheri: 0 g/l
Acidità totale: 9 g/l

Caratteristiche organolettiche
Di colore giallo tenue tendente al bianco, mostra profumi delicati che introducono a sentori di frutta, agrumi e fiori bianchi; ha un gusto secco, delicato.
Ottimo da abbinare a piatti di pesce e carni bianche, infine come vino da aperitivo nella stagione estiva.
Servire a 10-12° C.

This wine is obtained through the vinification of selected grapes, cultivated in observance of the **organic** farming disciplinary measure CE 834/07 and CE 889/08.

Grapes
Spergola 100%

Harvest
The grapes are picked up only by hand usually by the middle of august

Vinification
The must is immediately sent to the pressing.
The first fermentation takes place at 15° of temperature; the second fermentation takes place in the bottle according to an ancestral method where the yeasts, once the second fermentation is over, die and settle on the bottom of the bottle.

Bottles: 3.000
Alcohol: 11% vol.
Sugars: 6 g/l
Total Acidity: 9 g/l

Organoleptic characteristics
Soft yellow color tending to white, it shows delicate aromas which introduce hints of fruit, citrus and white flower; it has a dry, delicate taste.
Excellent to combine with fish dishes and white meats, finally as an aperitif wine in the summer season.
Serve at 10-12 ° C.

