

# PUIANELLO 1938

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.

## Spergola Spumante Brut

### Vitigni

Spergola 100%

### Vendemmia

Generalmente a metà agosto quando l'acino, non perfettamente maturo, conserva la giusta acidità; l'uva è raccolta rigorosamente a mano.

### Vinificazione

Il mosto viene immediatamente separato dalle vinacce così da non estrarne il colore; la fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata, sviluppando i profumi tiolici e delicati tipici della spergola. Dopo qualche mese di riposo il vino viene messo in autoclave dove, a bassissime temperature, avviene la rifermentazione con metodo charmat, rendendolo spumante.

Prima di essere venduto il vino rimane in locali bui e freschi per un mese.

**Bottiglie prodotte:** 6.000

**Gradazione:** 11,5% vol.

**Zuccheri:** 9 g/l

**Acidità totale:** 7,5 g/l

**Formati speciali:** Magnum

### Caratteristiche organolettiche

Di colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage fine e persistente; i profumi tipici, che ricordano la frutta verde, anticipano un gusto secco, armonico ed elegante.

Ottimo come aperitivo, con primi piatti leggeri e secondi a base di pesce, specialmente con i crostacei, con formaggi freschi o poco stagionati.

Servire a 8-10° C.

### Grapes

Spergola 100%

### Harvest

The grapes are picked up only by hand usually by the middle of August when the grape is not completely mature and preserves the right acidity level.

### Vinification

The must is immediately kept apart from the skins in order to avoid the taking out of the color; during the fermentation, at controlled temperature, the wine enriches itself of ethereal and delicate perfume of Spergola grape. After some months of rest the wine is out in tank where, at low temperature, takes place the fermentation with the Charmat method, which makes it sparkling. Before selling it, the wine is kept in dark and fresh room for a month.

**Bottles:** 6.000

**Alcohol:** 11,5% vol.

**Sugars:** 9 g/l

**Total Acidity:** 7,5 g/l

**Special bottles:** Magnum

### Organoleptic characteristics

Light yellow color with greenish highlight with a delicate and persistent perlage; typical bouquet which reminds to green fruits and reveal dry, harmonic and elegant taste. Excellent for aperitif, best served with light dishes, fish dishes especially with sellfish, fresh cheeses. Serving temperature 8-10° C

