



SINESTESI SPERGOLA

Sparkling / Bollicine

La Spergola, il vitigno “ritrovato”, con lunghe radici nella Storia e nei terreni argillosi e minerali delle nostre colline, è stato riscoperto in uno Spumante dalle note aromatiche e la spiccata acidità.

Spergola, the “recovered” varietal deeply rooted in the History and in the clay- and mineral-rich soil of our hills, was rediscovered in a Spumante with aromatic notes and marked acidity.



0,75 l
D-34

PASSIONE PER LA TERRA RACCHIUSA IN PICCOLE SFERE DI LUCE

Passion for the land embodied in tiny pearls of light

 VITIGNO/VARIETAL	Spergola	Spergola
 COLORE/COLOR	giallo paglierino con tenui riflessi verdolini	straw yellow with pale green hues
 PROFUMO/BOUQUET	profumo di fiori e mela verde	aroma of flowers and green apple
 GUSTO/TASTE	pieno e secco, contrapposto ad una giusta acidità	full and dry, balanced by the right acidit
 ABBINAMENTI/PAIRING	antipasti, salumi, piatti a base di pesce, secondi piatti leggeri e con il Parmigiano Reggiano	starters, cold cuts, fish dishes, light second courses and with Parmigiano Reggiano cheese
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 6° e 12 °C	between 6° and 12°C
 GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME	12% vol.	12% vol.
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM	cordone speronato	cordon spur pruning
 ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L):	12	12
 ACIDITÀ TOTALE (g/l)/TOTAL ACIDITY (g/L):	10,5	10,5
 ACIDITÀ VOLATILE (g/l)/VOLATILE ACIDITY (g/L):	0,30	0,30
 CARTONAGGIO/CASES	cartoni da 6 bottiglie (0.75 l per bottiglia)	cases of 6 bottles (0.75 l per bottle)
 PALETTIZZAZIONE/PALLETS	16 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l)	16 cases per layer x 4 layers (0.75 l)