

SPERGOLA METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MILLESIMATO 2020 • *Dosaggio zero*



C'è un vitigno autoctono, originario delle colline di Scandiano in provincia di Reggio Emilia, che esprime un'intensa e precisa identità e il suo forte legame con il territorio: la Spergola. Cantina Albinea Canali, nella ricerca di valorizzare i più preziosi frutti di questa terra, propone un metodo classico originale ma allo stesso tempo radicato alle tradizioni. Per questo seleziona accuratamente le uve Spergola tramite una raccolta rigorosamente a mano, per poi lavorare in cantina solo il mosto fiore, ovvero la miglior essenza dell'uva.

A una prima fermentazione in acciaio, a temperatura controllata, segue la spumantizzazione in metodo classico, ossia la seconda fermentazione per la presa di spuma che avviene direttamente in bottiglia. Qui il vino viene lasciato riposare sui lieviti per un periodo minimo di 18 mesi. Per questa Spergola metodo classico si è scelta una versione "dosaggio zero", quindi nessuna aggiunta di liqueur d'expédition dopo la sboccatura. Una scelta che va ad esaltare l'originalità e il carattere elegante ed equilibrato di questo prodotto per un'esperienza di degustazione di sicuro effetto.



VITIGNI: Spergola in purezza.

PROVENIENZA: vigneti selezionati nei terreni più vocati dell'area collinare reggiana.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL

RESIDUO ZUCCHERINO: 2 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

FORMATO: 75 cl

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: perlage elegante, ricco, fine e persistente, con spuma candida e intensa. Brillante nelle tonalità del giallo paglierino con intensi riflessi dorati.

PROFUMO: al naso è fragrante, con espressioni floreali delicate di biancospino, intervallate da sentori di mela acerba nel frutto. Brevi accenni vegetali di erba essiccata, di fieno anticipano i riconoscimenti di mandorla e di lieviti dolci che si aprono eleganti sul finale.

GUSTO: l'assaggio è secco, fresco, originale. Carismatico nel corpo, seppur senza dosaggio, riesce ad esprimere con equilibrio e armonia la spiccata acidità intrinseca delle uve Spergola con una vena sapida, minerale che resta lunga sul finale, denotando un'ottima persistenza gustativa.

ABBINAMENTI FOOD

Per identità territoriale è particolarmente indicato con prodotti della tradizione reggiana, come Parmigiano Reggiano, salumi e paste ripiene. Per tipologia è assolutamente agile nell'accompagnare prelibati piatti di pescato, in particolare con i crostacei, frutti di mare, guazzetti saporiti o fragranti frittute.