

STELLATO

SPERGOLA BLANC DE BLANCS • *Vino Spumante Pas Dosé*



IL SORPRENDENTE

Nella carta vini dedicata alle bollicine bianche c'è un nuovo protagonista: lo Stellato, Spergola blanc de blancs pas dosé di Albinea Canali. Con questo spumante la cantina interpreta le uve del vitigno autoctono, peculiarità del territorio di origine, ottenendo un prodotto elegante, assolutamente autentico e originale. Un'interessante proposta pas dosé, che ridisegna l'aperitivo e sorprende in ristorazione l'estimatore più attento alle novità.

**SCINTILLE IN CALICE
ELEGANTEMENTE AUTENTICO E ORIGINALE
BLANC DE BLANCS CHE SORPRENDE**

METODO CHARMAT

VITIGNI: Spergola

PROVENIENZA: Vigneti della zona pedemontana della provincia di Reggio Emilia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

FORMATO: 75 cl

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: brillante giallo paglierino chiaro; spuma candida e vivace; perlage fine e persistente.

PROFUMO: floreale con note fruttate intervallate da delicati sentori agrumati.

GUSTO: pieno, fresco, morbido, elegante con un persistente ma delicato retrogusto di agrumi.

ABBINAMENTI FOOD

Lo Stellato sorprende come alternativa di aperitivo ma esprime tutta la personalità nel pairing grazie al suo elegante equilibrio tra aromaticità, freschezza e morbidezza. Si abbina perfettamente con antipasti leggeri, risotti delicati oppure con secondi di carni bianche, pesce e crostacei. Interessante insieme a sushi, sashimi e nigiri.



ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

Cantina Albinea Canali | Via A.Tassoni 213 | 42123 CANALI (RE) | www.albineacanali.com | info@riuniteciv.it
Sede legale e amministrativa: Via Brodolini, 24 | 42040 CAMPEGINE (RE) | Tel. 0522.905711