



PALAZZONA DI MAGGIO

FOLLOW US:



@PALAZZONADIMAGGIO



ASPRO

SPUMANTE EXTRA BRUT



Formato
Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino
Spumante Extra Brut



Zona
Imola (Bo) - Romagna



Vitigni
Sangiovese



All'occhio
Colore rosa molto tenue con sfumature buccia di cipolla, perlage finissimo.



Al naso
Viola e ciliegia, petali di rosa e melograno, note agrumate.



In bocca
Fresco e minerale con finale pulito e buona persistenza.



Scheda tecnica

NOME COMPLETO:	ASPRO
DENOMINAZIONE:	SPUMANTE EXTRA BRUT RIFERMENTATO IN AUTOCLAVE
ANNATA:	2019
VITIGNO:	100% SANGIOVESE
DENSITÀ IMPIANTO:	5500/HA
FORMA DI ALLEVAMENTO:	CORDONE SPERONATO
PRODUZIONE ANNUA:	10.000 BOTTIGLIE
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,5% VOL
ACIDITÀ TOTALE:	6,5 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO:	4 G/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	OTTIMALE A 8°C



Descrizione

L'Aspro è uno Spumante Extra Brut ottenuto da uve da certificazione biologica Sangiovese in purezza.

Le uve di Sangiovese vengono raccolte a mano a inizio settembre, in buon anticipo rispetto alla piena maturazione.

La presa di spuma avviene direttamente dal mosto pulito senza aggiunte.



Metodo di Vinificazione

Il mosto di Sangiovese viene vinificato in bianco con una pressatura soffice per ottenere mosto fiore.

Successivamente viene effettuata una presa di spuma con fermentazione naturale in autoclave utilizzando il metodo Martinotti.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I nostri vigneti di Sangiovese sono stati messi a dimora nel 2005 e 2006 in terreni a medio impasto a prevalenza argillosa con sabbia e limo. La superficie è di circa 5 ettari.

Le uve provengono dal podere Poggio nelle colline di San Pietro di Ozzano nella zona Doc Colli d'Imola in provincia di Bologna ad un'altitudine che varia tra gli 80 e i 170 m.s.l.m.

L'orientamento dei filari varia a seconda degli appezzamenti con una prevalenza nord-sud.

Il terreno è posizionato in una zona con un favorevole microclima.

In estate l'escursione termica dalla notte al giorno è elevata ed è ottimale per ottenere uva di alta qualità e vini corposi caratterizzati da elevata acidità e quindi freschezza.



Abbinamenti Gastronomici

Lo Spumante Extra Brut Aspro è un vino da degustare abbinato a un Cocktail di scampi oppure a una buona frittura di gamberi.

È ottimo anche abbinato a un bel tagliere di salumi con piadina romagnola o crescentine oppure con dolci a base di frutta fresca.