



Palazzo di Maggio
lapalazona@gmail.com
www.palazzonadimaggio.it



Aspro - Sangiovese Spumante



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Spumante Extra Brut



Zona

Imola (BO) - Romagna



Vitigni

100% 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



Descrizione

Nome Completo	Aspro
Denominazione	Spumante Extra Brut rifermentato in autoclave
Annata	2018
Vitigno	100% Sangiovese
Densità Impianto	5500/ha
Forma di Allevamento	Cordone speronato
Produzione Annuale	3300 bottiglie
Gradazione Alcolica	12% VOL
Acidità Totale	6,5 g/l
Residuo Zuccherino	4 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 8°C

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.



Caratteristiche Terreno e Vigneto



Metodo Vinificazione

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.

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.

Viene poi lasciato per circa 2 mesi sui lieviti.



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;

E' ottimo da degustare anche abbinato a un bel tagliere di salumi con piadina o crescentine oppure con dolci a base di frutta fresca.