



Wijnfiche

Bertolani – Spergolino – Frizzante Colli di Scandiano E di Canossa DOC Spergola Italie (SPUMANTE-FRIZZANTE) –

Domaine

Bertolani

In 1925 richtte Alfredo Bertolani een bedrijf op om Lambrusco te produceren, dankzij zijn grote kennis van de grond en druiven in Emilia-Romagna. Zijn motto was "simpel, proper en eerlijk". Sinds de start was het domein familie-eigendom: Alfredo werkte samen met z'n vrouw en twee zonen. De laatste jaren heeft Nicola Bertolani de leiding van het bedrijf overgenomen. Er werd meer aandacht besteed aan het controleren van oxydatie, en dankzij nieuwe apparatuur heeft de 'aangepaste atmosfeer botteling' er voor gezorgd dat de kwaliteit de hoogte in ging.

Vinification

De witte spergola-druiven zijn een variant van de sauvignon blanc uit de heuvelachtige streek van Scandiano. De wijn is gebotteld volgens de Charmat - methode. Het is een droge, semi-sprankelende wijn (Frizante).

Informations spécifiques

Menzione di Eccellenza Editione 2015-2016 Emilia Romagna

Dégustation

Deze wijn heeft een bleke, strogele kleur. Hij bezit een intense smaak en fruitige en florale aroma's met een frisse afdronk. De witte spergola-druiven zijn een variant van de sauvignon blanc uit de heuvelachtige streek van Scandiano. De wijn is gebotteld volgens de Charmat - methode. Het is een droge, semi-sprankelende wijn (Frizante).

Mets adaptées

Tagliatelle | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Spergola (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 6° - 8°

