



BREZZA DI LUNA



TIPOLOGIA: SPERGOLA - COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA D.O.P.
BIANCO FERMO

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': 100% Spergola (vitigno autoctono)

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

ALTITUDINE:	250-300 mt. s.l.m.
NATURA DEL SUOLO:	arenarie, marne, gesso, argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	GDC e spalliera
ETA' DEL VIGNETO:	45 anni e 15 anni
RESA UVA PER ETTARO:	85 quintali
VENDEMMIA:	a mano, fine settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

VINIFICAZIONE:

Per la produzione di questo vino vengono selezionati i grappoli a maturazione completa del vigneto alla più elevata altitudine (oltre i 300 m.s.l.d.m.) e quelli della parte più soleggiata del vigneto più antico della Tenuta (45 anni).

L'uva viene raccolta a mano con le basse temperature del mattino, per poi andare incontro alla pressatura soffice a grappolo intero.

Fermentazione alcolica in tini di acciaio ad una temperatura costante di circa 16°C, la bassa temperatura di fermentazione favorisce lo sviluppo degli aromi primari evitando fermentazioni tumultuose ed esaltando nel vino le qualità del vitigno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino e limpido.

All'olfatto risulta intenso e complesso con note prevalentemente di fiori bianchi e frutta tropicale.

In bocca si rivela vellutato, fruttato e ben equilibrato evidenziando una freschezza non invadente e mineralità, seguite da una piacevole rotondità finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14° C

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, con antipasti e primi di pesce, primi piatti delicati (risotti, tortelloni, crespelle, ecc), formaggi teneri, secondi piatti a base di pesce o verdure.

Tenuta di Aljano

Società Agricola Aljano S.S. di Oleari Stefano & C.
Via Figino 1, 42019 Jano di Scandiano (RE) Italia
Tel. 0522 981193 Fax. 0522 852557
info@aljano.it www.aljano.it