



## VIGNA AL VENTO

**TIPOLOGIA:** SPUMANTE BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO SPERGOLA COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA D.O.P.

**TERRITORIO:** Jano di Scandiano (RE)

**VARIETA':** 100% Spergola (vitigno autoctono)

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

**ALTITUDINE:** 100-150 mt. s.l.m.  
**NATURA DEL SUOLO:** arenarie, marne, gesso, argille  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GDC (Geneva Double Curtain)  
**ETA' DEL VIGNETO:** da 30 a 40 anni  
**RESA UVA PER ETTARO:** da 45 a 55 quintali  
**VENDEMMIA:** manuale a fine agosto

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

### VINIFICAZIONE:

Le uve sono raccolte a mano con vendemmia leggermente anticipata, mantenendo nel frutto la componente di acidità utile per una buona freschezza del vino base da spumantizzare. Pressatura soffice dei grappoli interi con selezione del solo mosto fiore con fermentazione alcolica in tini di acciaio ad una temperatura controllata tra i 12° e i 15° C.

### SPUMANTIZZAZIONE:

Metodo Classico: la seconda fermentazione, per la presa di spuma, avviene direttamente in bottiglia, all'interno della quale poi il vino riposa sui lieviti per almeno 48 mesi a temperatura costante prima di procedere alla fase di "remuage" manuale sulle "pupitres". Alla fine di tale ciclo si effettua la sboccatura con aggiunta di "liqueur d'expédition". Lo spumante così ottenuto matura per ulteriori 6 / 8 mesi prima di essere commercializzato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino spumante di un bel giallo paglierino carico, con riflessi dorati ed un elegante "perlage" minuto, fine e continuo. Al naso presenta un bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela verde, fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito, conferita dagli oltre quattro anni di affinamento in bottiglia. Al palato risulta armonico ed equilibrato, con un lieve fondo di frutta matura, mela e mandorla. La permanenza prolungata sui lieviti favorisce la finezza del "perlage" e conferisce al vino maggiore complessità, rilasciando piacevoli note delicate di "crosta di pane" e pasticceria ben bilanciate da un'ottima freschezza. Nel complesso si delinea ben strutturato e persistente in bocca grazie anche a una buona sapidità.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° C

### ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, ma anche a tutto pasto con piatti di pesce quali crostacei, frutti di mare, guazzetti saporiti o frittura. Indicato anche con prodotti della tradizione emiliana come Parmigiano Reggiano, tortelli di zucca e salumi.



## Tenuta di Aljano

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