



Francesco Belli & C

PRODUZIONE

VITIGNI
Spergola

ZONA PRODUZIONE
Colli di Scandiano, provincia di Reggio Emilia

ALITUDINE ED ESPOSIZIONE
Collina

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Terreno misto, sabbia e argilla

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Sistema a doppia cortina e potatura
a cordone speronato

VENDEMMIA
Metà settembre

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica, solo della prima parte del
mosto fiore, avviene a freddo in piccole vasche di
acciaio inox; segue la presa di spuma in bottiglia
(Metodo Classico)

AFFINAMENTO
L'affinamento minimo sui lieviti è di 18 mesi

GRADAZIONE E ZUCCHERI RESIDUI
12% vol, 0 g/l

ALLERGENI
Contiene solfiti



SPERGOLA

SPERGOLA IGT
METODO
CLASSICO



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spergola rappresenta una sfida oltre i confini delle uve modenesi. Si tratta di un vitigno collinare della zona di Reggio Emilia, caratterizzato da grande freschezza e una struttura elegante, ideale per il Metodo Classico.

Al naso si presenta fine, elegante e con una nota balsamica. La spuma è esuberante ma non invadente, mentre la texture è uno degli elementi distintivi di questo vino. La sua bolla cremosa e avvolgente conferisce al vino un carattere etereo.

In bocca, nonostante la leggerezza conferita dalla spuma, emerge tutta la struttura dell'uva collinare, bilanciata dalla freschezza che contraddistingue le uve autoctone emiliane, rendendo la bevuta particolarmente scorrevole.

TERRENO

NOTE

La Spergola è un vitigno autoctono della zona collinare tra Modena e Reggio Emilia, in particolare nelle aree vicine alla Valle del Secchia. È un vitigno che si adatta bene ai terreni collinari, caratterizzati da suoli ricchi di argilla e sabbia, che conferiscono freschezza e mineralità al vino.

La filosofia aziendale di Francesco Belli è da sempre legata al Metodo Classico e alla pratica della vinificazione col «Metodo Tradizionale» della fermentazione naturale in bottiglia.

Conservazione:
7 anni dalla sboccatura,
in bottiglie coricate al
fresco e al buio.

