

# Bianco di corte

*Bianco di Modena d.o.p. Frizzante Secco*

*Dry sparkling white of Modena d.o.p.*



**Zona di produzione:** *Provincia di Modena (Emilia Romagna)*

**Area of production:** *Province of Modena (Emilia Romagna)*

**Vitigno di provenienza:** *Spergola (Bianco di Scandiano), Sauvignon, Trebbianina Bianca (Trebbiano di Spagna)*

**Varietal Blend:** *Spergola (Bianco of Scandiano), Sauvignon, Trebbianina Bianca (Trebbiano of Spagna)*

**Fermentazione:** *Metodo Charmat*

**Fermentation:** *Charmat Method*

**Zuccheri:** *8-14 g/l Alcohol 11,00 % Vol*

**Sugar:** *8-14 g/l Alcoholic Content 11,00 % Vol*

**Vinificazione:** *In bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in purezza del mosto a temperatura controllata. Breve affinamento "sur Lies"*

**Winemaking:** *In white with soft pressing of grapes and fermentation in purity of must under controlled temperature conditions. Brief aging "sur Lies"*

**Invecchiamento:** *Da bersi giovane massimo 18-24 mesi*

**Aging:** *To be consumed within 18-24 months*

**Temperatura di servizio:** *8° - 10° gradi C*

**Serving temperature:** *8°- 10° degrees Celsius*

**Caratteristiche:** *Vino frizzante naturale, colore paglierino tenue, dal profumo delicato e giovane, gusto secco sempre armonico*

**Characteristics:** *Natural sparkling wine, light straw color, delicate scent and young, dry taste always harmonious*

**Abbinamenti:** *E' simpaticamente adatto come aperitivo, piatti delicati a base di pesce, antipasti e, per la sua versatilità, è spesso un gradevole compagno da tutto pasto*

**Pairings:** *It's nicely suited as an aperitif, seafood, appetizers and delicate dishes, because of its versatility, it is often a pleasant companion for every meal*

