

VIL LA JA NO

Villa Jano

Colli di Scandiano e di Canossa DOP
Spumante Metodo Charmat

*Hills of Scandiano and of Canossa DOP
Spergola Charmat method*

GLI SPUMANTI



Villa Jano

Colli di Scandiano e di Canossa DOP
Spumante Metodo Charmat

TERRITORIO:

Pedecollinare.

VITIGNO:

Spergola.

COLORE:

Paglierino con riflessi oro-verde, brillante.

PROFUMO:

Di grande interesse dagli aromi di camomilla, affiorano sensazioni di fieno maturo ed un delicato floreale di fiori di vite.

SAPORE:

Secco, di giusta alcolicità e morbidezza, vivace e fresco con buona sapidità.

ABBINAMENTO:

Aperitivi, frutti di mare, pesci affumicati o serviti con creme leggere, formaggi a pasta morbida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

7-9°C

GRADAZIONE:

Alcool 12% vol.

CAPACITÀ:

75 cl

Villa Jano

*Hills of Scandiano and of Canossa DOP
Spergola Charmat method*

TERRITORY:

Foothills.

GRAPE:

Spergola.

COLOUR:

Straw yellow with hints of gold and green, glittering.

BOUQUET:

Aroma of camomile, straw flowers and vine flowers.

TASTE:

Dry, very fresh and palatable, harmonious softness and refinement.

BEST WITH:

Aperitifs, shellfish, smoked fish or fish served with light cream sauces, soft cheeses, fish-based first courses.

SERVE AT:

7-9°C

ALCOHOL CONTENT:

12% vol.

BOTTLE CONTENT:

75 cl

Casali
- VITI CULTORI -