



SPERGOLA

COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA

STORIA. TERRA UVA. VINO



HISTORY

The history begins along the first slopes of Reggio Emilia, in an area that combines both culture and beauty within the territory. Here is where the Spergola of Scandiano, a white grapevine with ancient roots, has its terroir. The first news of this grape can be traced back to the 11th century, in the estates of Countess Matilde of Canossa, Viceroy of Italy. The legend tells the story of a gift presented by the Countess to Pope Gregory VII, which consisted of a small batch of this sweet white wine. In the XVth century Bianca Cappello, Grand Duchess of Tuscany, wife of Francesco I of Medici, in her recollections of her journeys quotes the "good, fresh and sparkling wine" of Scandiano. Historical annotations have continued to come from other nobles in search of exclusive products and agronomists who identify the botanical peculiarities.

STORIA

Questa storia comincia lungo le prime colline reggiane, in una zona che unisce cultura e bellezza del territorio. Qui trova il suo terroir la Spergola di Scandiano, un vitigno a bacca bianca dalle radici millenarie.

Le prime tracce di questa tradizione viticola risalgono all'XI secolo, nei possedimenti della Contessa Matilde di Canossa, viceregina d'Italia. La leggenda narra di un dono fatto dalla Contessa a Papa Gregorio VII, che consisteva in una piccola partita di questo soave vino bianco.

Nel XVI secolo Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana, moglie di Francesco I de Medici, nelle sue memorie di viaggio cita il "buon vino fresco e frizzante" di Scandiano. Le annotazioni storiche si susseguono fra nobili in cerca di prodotti esclusivi e agronomi che ne individuano le peculiarità botaniche.

GRAPE

Today we know that Spergola is an indigenous vine with a distinctive genetic heritage. Characteristics of this vine variety include its long roots that sink into soils rich in structure and substances, to extract the minerality that we can find in the fruit. The bunches are averagely dense, with medium/small berries and pruinose skin with a characteristic green color tending to yellow.

UVA

Oggi sappiamo che la Spergola è una vite autoctona, dal patrimonio genetico distintivo. Caratteristica di questo vitigno sono le lunghe radici che affondano in terreni ricchi di struttura e sostanze, per estrarne la mineralità che poi ritroviamo nel frutto. I grappoli si presentano mediamente densi, con acini di grandezza media/piccola e buccia pruinosa di un colore caratteristico verde tendente al giallo.





TERRA

Cuore lussureggiante dell'Emilia, l'insieme dei paesaggi presenti nelle zone di Castellarano, Casalgrande, Scandiano, Viano, Albinea, Quattro Castella e Bibbiano offre panorami caratterizzati da un dolce e fitto susseguirsi di colline dove le viti godono di condizioni climatiche ottimali. La preziosa escursione termica, la privilegiata e areata esposizione ai raggi solari e la ricca composizione dei terreni sono le caratteristiche fondamentali a garanzia di una produzione di alta qualità.

VINO

L'uva Spergola consente di ottenere, nella versione spumante, un vino bianco dal colore giallo paglierino scarico, con tenui riflessi verdolini. Il profumo, lieve ma persistente, è caratterizzato da delicati sentori floreali che introducono a un chiaro aroma di mela verde. Al palato si distingue per un'importante struttura e un armonico equilibrio acidulo che gli consentono di chiudere con un retrogusto lungo e persistente.

La Spergola si è dimostrata negli anni un'uva molto versatile, adatta alle diverse tipologie di vino tranquillo, frizzante, spumante, passito. Ideale come aperitivo, fresco, fragrante, suadente e citrino, assume connotati di maggiore complessità ed eleganza con il tempo, sia nella versione ferma che nel metodo champenoise. Le possibilità di abbinamento sono ampie: coi piatti della tradizione reggiana, ma anche della ristorazione moderna, accompagnando piacevolmente le sue sfumature delicate ma nette e profonde.

SOIL

Luxuriant core of Emilia, the landscapes in the areas of Castellarano, Casalgrande, Scandiano, Viano, Albinea, Quattro Castella and Bibbiano offer breathtaking scenes characterized by a gentle and dense succession of hills, where the vines enjoy optimal climatic conditions. The excellent temperature range, the privileged and ventilated exposure to sunlight and the rich composition of the soil are the fundamental characteristics that guarantee high-quality production.

WINE

The Spergola grapes make it possible to produce a sparkling wine version, a white wine with a pale straw yellow color and soft greenish reflections. The flavor, mild but persistent, is characterized by delicate floral scents that introduce a distinct aroma of green apple. The palate is distinguished by an important structure and a harmonious sour balance that allow it to finish with a long lingering aftertaste.

Over the years, Spergola has proved to be a very versatile grape, suitable for different types of still, sparkling, spumante and passito wines. Ideal as an aperitif, fresh, fragrant, persuasive and citric, it is characterized by its great complexity and elegance over time, both in the still version and the Méthode Champenoise.

Food pairing is extremely wide: its delicate but distinct and profound subtleties nicely combine both with dishes of Reggio Emilia tradition and also with contemporary cuisine.