

Natale 2023: Casali Viticoltori lancia Invernaia Spergola Passito

scritto da Agnese Ceschi | 13 Dicembre 2023



Natale 2023 ha il sapore dei nuovi ingressi per Casali Viticoltori, azienda punto di riferimento della produzione vitivinicola del comprensorio reggiano e parte del Gruppo Emilia Wine. Un nuovo vino entra a far parte della famiglia della linea Invernaia di Casali Viticoltori: dopo l'Invernaia Rosso, Rosato, Bianco e Riserva, arriva a Natale 2023 l'Invernaia Passito, a base di uve Spergola.

La costante sperimentazione e innovazione di Casali Viticoltori ha portato, già alla fine dello scorso secolo, alla produzione in queste terre di un passito da uve provenienti dalla zona pedecollinare di Scandiano, che offre panorami caratterizzati da un dolce susseguirsi di colline dove le viti godono di condizioni climatiche ottimali.



Na
sc
e
co
sì
un
vi
no
do
lc
e
un
ic
o
pe
r
fa
sc
in
o,
In
ve
rn
ai
a
Pa
ss
it
o
Co
ll
i
di
Sc
an
di
an

o
e
di
Ca
no
ss
a
DO
P,
un
'e
cc
el
le
nz
a
ch
e
tr
ae
or
ig
in
e
da
un
'a
tt
en
ta
se
le
zi
on
e
de
i

gr
ap
po
li
di
Sp
er
go
la
,
le
gg
er
me
nt
e
ap
pa
ss
it
e
e
ve
nd
em
mi
at
e
a
ma
no
in
pi
cc
ol
e
ca

ss
et
te
.
La
pr
ez
io
sa
es
cu
rs
io
ne
te
rm
ic
a,
la
pr
iv
il
eg
ia
ta
es
po
si
zi
on
e
ai
ra
gg
i
so
la

ri
e
la
ri
cc
a
co
mp
os
iz
io
ne
de
i
te
rr
en
i
so
no
le
ca
ra
tt
er
is
ti
ch
e
fo
nd
am
en
ta
li
a
ga

ra
nz
ia
di
un
a
pr
od
uz
io
ne
di
al
ta
qu
al
it
à.

Questo vino entra a far parte della collezione Invernaia, la linea di vini fermi che raccolgono in sé i valori del territorio della provincia di Reggio Emilia, racchiusi in una clessidra. Il nome rievoca l'evoluzione e la maturazione in cantina durante l'inverno, attesa necessaria per ottenere vini di alta qualità. Legati dalla loro fragranza e mineralità, uniscono freschezza ed equilibrio per poter essere abbinati ai piatti innovativi della moderna cucina italiana.

Invernaia Spergola Passito è un vino di colore giallo dorato luminoso, al naso offre sentori suadenti di frutta matura a polpa gialla, ricordi di miele, frutta secca e una delicatissima speziatura dolce finale introduce a un assaggio intenso, elegante e di sicura personalità con morbidezza e freschezza in perfetto equilibrio.