



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



**D.D.R. Lambrusco di Modena Spumante D.O.C.  
Metodo Classico Vendemmia 2009**

**Tipologia**

Vino spumante rosso, BRUT

**Varietà delle uve**

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara coltivate nei terreni alluvionali del fiume Secchia

**Epoca di vendemmia**

Seconda metà del mese di Settembre

**Metodo di vinificazione**

Il Lambrusco di Modena Spumante D.O.C. si ottiene dalla selezione sulla vigna dei migliori grappoli di lambrusco di Sorbara, raccolti rigorosamente a mano e vinificati in purezza.

La pressatura soffice avviene secondo rigorosi criteri di frazionamento. La porzione di mosto scelta per la vinificazione è sottoposta a chiarifica, seguita da fermentazione alcolica primaria nei tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo un affinamento di almeno sei mesi nei tini, si procede con la presa di spuma e l'imbottigliamento. Il vino effettua la fermentazione secondaria in bottiglia, secondo il metodo tradizionale. Le bottiglie sono stoccate a temperatura costante di 12°C per un periodo di 84 mesi. Dopo il rémuage e successivo dégorgeage si procede con l'aggiunta della liqueur d'expédition e il confezionamento.

**Descrizione**

Di colore rosso rubino dalla spuma purpurea, connubio di vinosità e leggerezza con intense note di frutta matura: ciliegie, more e ribes. Ingresso piacevole che rimarca il frutto, con un finale che prolunga quasi indefinitamente il piacere degustativo.

Grado alcolico: 13% vol.

Servire a 8°C.

**Formati disponibili**

Bottiglia da 750 ml in scatola da 6

