



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“TRENTASEI”

Lambrusco di Sorbara Spumante D.O.C. BRUT Metodo Classico

*Vino dell' Eccellenza – Espresso 2015
“Migliori Bollicine” Autochtona Award 2014*

Tipologia

Vino rosso, BRUT

Varietà delle uve

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara DOC coltivate nei terreni alluvionali sotto l'argine del fiume Secchia

Epoca di vendemmia

Terza settimana di Settembre

Metodo di vinificazione

Il Lambrusco di Modena Spumante D.O.C. “TRENTASEI” si ottiene dalla selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 Kg max. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina. La pressatura soffice avviene secondo rigorosi criteri di frazionamento. Il mosto fiore è sottoposto a chiarifica seguita da fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo un'attesa di almeno sei mesi, è addizionato di lieviti accuratamente selezionati e imbottigliato. Le bottiglie terminano la rifermentazione poste orizzontalmente e rimangono in affinamento per almeno 36 mesi a temperatura costante di 12°C. Dopo il remuage e successivo dégorgeement si procede con il dosaggio della liqueur d'expédition.

Descrizione

Metodo classico brillantissimo di colore rosso rubino chiaro con riflessi granato. All'olfatto si percepiscono sentori di marasche, ribes e rosa selvatica. Bollicine finissime in bocca. Sapido, compatto e cremoso.

Di buon corpo con ottimi estratti.

Vino complesso, in grado di coniugare la modernità e la tradizione del lambrusco.

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Servire a 8° C

Formati disponibili

Bottiglie **750 ml** in scatola da 6

Magnum **1,5L** in scatola da 3

