



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



**Lambrusco Rosé di Modena Spumante
D.O.C. Metodo Classico
Vendemmia 2012**

*Tre Bicchieri – Gambero Rosso Vini d'Italia 2017
Vino d'eccellenza – Espresso 2013
Migliori Bollicine - Autochtona Award 2013
VINO POP 2012 – Luca Gardini – B I W 2012*

Tipologia

Vino rosé, BRUT

Varietà delle uve

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

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di settembre.

Metodo di vinificazione

Il Lambrusco Rosé di Modena Spumante D.O.C. si ottiene dalla selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette da 17 Kg. max. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina.

La pressatura avviene secondo rigorosi criteri di frazionamento.

Il mosto viene sottoposto a chiarifica seguita da fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperature controllata. Dopo sei mesi, viene addizionato di lieviti accuratamente selezionati ed imbottigliato.

Le bottiglie terminano la rifermentazione poste orizzontalmente a temperatura costante di 12°C.

Dopo il remuage e successivo dégorgeement si procede con l'aggiunta della liqueur d'expédition.

Descrizione

Questo Lambrusco si presenta con un bellissimo "vestito" rosa tenue, solcato da una spuma delicata nelle sue bollicine di carbonica.

Olfattiva magica con bouquet ricco di ricordi aromatici di lampone e fragolina di bosco, uniti a note di rosa antica e toni di melograno.

Bocca vigorosamente acida, con quel tocco di raffinata sapidità che invoglia tanto il sorso, quanto l'abbinamento. Di buon corpo.

Grado alcolico: 12% vol.

Servire a 8°C.

Formati disponibili

Bottiglia da **750 ml** in scatola da 6

Bottiglia da **1500 ml** in scatola da 3

