



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“Rimosso”

Lambrusco di Sorbara D.O.C. Vendemmia 2015

Tre Bicchieri 2015 - Gambero Rosso
Tre Bicchieri 2014 - Gambero Rosso

Tipologia

Vino rosso, frizzante, secco, ottenuto dalla rifermentazione naturale in bottiglia, sui lieviti, non sboccato

Varietà delle uve

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

Epoca di vendemmia

Prima settimana di Ottobre.

Metodo di vinificazione

È ottenuto dalla selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 Kg. Il mosto sviluppa la fermentazione primaria in tini d'acciaio a temperatura controllata, all'interno dei quali resta in affinamento per almeno sei mesi. La rifermentazione avviene nella bottiglia già tappata, secondo l'antica tecnica della fermentazione naturale. Grazie all'affinamento sui lieviti, che rimangono sul fondo della bottiglia come lieve sedimento, il vino alla miscita presenta una lieve velatura che ne esalta le sensazioni gustative.

Descrizione

Brillante rosso rubino con riflessi violacei, spuma generosa con bouquet intenso, vinoso e ricco di sentori di fragoline di bosco e ribes, accompagnate da fresche note floreali. Fine al palato, piacevolmente fruttato, sapido con note acide ben bilanciate. Di lunga persistenza.

Dati analitici indicativi:

Grado Alcolico 12% vol.
Zuccheri residui 0,3 g/l
Acidità totale 8,10 g/l
Anidride Solforosa totale 60 mg/l

Servire a 10°C

Formato disponibile

Bottiglia da 750 ml in scatola da 6

