



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“TRENTASEI”

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

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

Tipologia

Vino rosso, BRUT

Varietà delle uve

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara coltivate nei terreni alluvionali 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 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 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 l'aggiunta della liqueur d'expédition.

Descrizione

Metodo classico brillantissimo di colore rosso rubino intenso. All'olfatto si percepiscono sentori marasche, ribes e rosa selvatica. Di buon corpo con ottimi estratti. Sapido, compatto e cremoso. Vino complesso in grado di coniugare la modernità e la tradizione del lambrusco. Grado alcolico: 12% vol. Servire a 8° C

Formato disponibile

Bottiglia da **750 ml** in scatola da 6
Bottiglia da **1500 ml** in scatola da 3

