



ACQUISTATO IL

"Elettra" Spumante Metodo Classico Rosè Lambrusco di Sorbara DOC

Lambrusco Grasparossa in purezza



Svinando

La Vigna

Terreno terreni alluvionali dentro la gola del Secchia

**Esposizione
Allevamento** Cordone speronato

Densità imp. 2500

Il Vino

Tipologia Vino spumante rosé

Provenienza Emilia Romagna

Uve Lambrusco Grasparossa 100%

Gradazione 11,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Apertivo, Menù di carne

Vinificazione La vendemmia è anticipata nel mese di settembre, a mano in cassette. L'uva entra subito nella pressa soffice senza passare nella diraspapigiatrice, si utilizza solo il fiore, per avere un colore ed un profumo più fine. Poi avviene la pulizia del mosto, che viene fatto fermentare a basse temperature, ottenendo il vino base. Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti, a basse temperature per oltre 12 mesi. A seguire, sboccatura con totale rimozione del sedimento.

Sensazioni Colorerosato tenue, con perlage molto fine e persistente. Al naso leggero sentore di crosta di pane e frutta bianca. Sapore asciutto, deciso e fresco.

Nel cuore della pianura modenese, a Sozzigalli di Soliera, nelle greve del fiume Secchia, nasce Elettra, Metodo Classico Rosé, 100% Lambrusco Grasparossa. Questi particolari terreni alluvionali, ricchi di limo e sabbia, permettono di conferire al vino mineralità e struttura. Il clima temperato della zona, con inverni rigidi ed estati calde, favorisce invece una maturazione ottimale delle uve, garantendo un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidi. Vitigno autoctono modenese noto per il suo carattere deciso e la sua spicata freschezza, il Grasparossa viene raccolto in anticipo nel mese di settembre, rigorosamente a mano, per preservare al meglio le preziose caratteristiche delle uve. La vinificazione segue il metodo classico, nel pieno rispetto della tradizione. Le uve vengono pressate sofficemente e solo il mosto fiore viene utilizzato per ottenere un vino dal colore tenue e dal profumo raffinato. La fermentazione avviene a basse temperature, preservando la freschezza e la fragranza del frutto. Segue la rifermentazione in bottiglia sui lieviti, che conferisce al Lambrusco Grasparossa la sua caratteristica effervesienza. Nel calice si presenta di un colore rosato tenue, impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso, un bouquet delicato di crosta di pane e frutta bianca, anticipa un gusto secco, deciso e fresco, che conquista il palato con la sua armonia ed equilibrio. Perfetto per esaltare i sapori della tradizione modenese, si abbina bene a salumi, bolliti, carni bianche e a tutti i piatti tipici della cucina locale. Ideale anche come aperitivo.

Fondata nel 1998, l'azienda sorge a Baggiovara, provincia di Modena. Condotta con passione da Antonia Munari, Villa di Corlo è una bella realtà che produce non solo vino ma anche aceto balsamico tradizionale di Modena, grazie a un'acetaia situata nei solai della villa del Seicento situata al centro della tenuta. Si trova su un terreno di circa 100 ettari, un quarto dei quali sono vigneti. La tenuta è di proprietà della stessa famiglia da oltre un secolo. La missione primaria dell'azienda è stata delineata fin dall'inizio dell'attività nell'utilizzo esclusivo di uve coltivate in proprio abbinate alla tecnologia più moderna. Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon di diversi cloni, vengono coltivati ad una altitudine di 320 metri sul livello del mare. La Cantina, costruita nel rispetto delle caratteristiche rurali della zona, è stata dotata degli impianti tecnologicamente più avanzati per la lavorazione dei vini frizzanti, con l'utilizzo della macerazione a freddo, per avere un vino che estragga tutti i sapori e i profumi dell'uva da cui proviene. Salubre e piacevole da bere.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese