



ACQUISTATO IL

Reggiano Lambrusco Spumante Rosato DOP "Ca del Veneto" 2019



Svinando

Uno spumante rosato a base di Sorbata e Grasperossa adatto a tutte le occasioni

Il Marchese Manodori, prende il suo nome dall'antico governatore di Reggio Emilia che risiedeva nella tenuta Venturini Baldini e rappresenta un lambrusco moderno, fatto da uve in regime biologico, secco e non amabile, e creato da un blend di quattro uve diverse di lambrusco. Il Marchese Manodori rappresenta una delle più alte espressioni del Lambrusco Reggiano.

Sulle colline tra Reggio Emilia e Parma, la Venturini Baldini è un produttore di vini spumanti e frizzanti biologici fin dal 1976. Alla storicità dei suoi Lambruschi rossi creati dalla mano esperta di Denny Bini, negli ultimi anni si sono aggiunti dei nuovi vini spumanti, charmat e metodo classico, ideati da Carlo Ferrini. L'azienda si propone come punto di riferimento dell'enologia emiliana.

La Vigna

Terreno	Argilloso, Sabbioso
Esposizione	300m
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Lambrusco Sorbara e Lambrusco Grasperossa

Gradazione 12%

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Subito

Abbinamento Piatti a base di crostacei, pesce saporito ed ideale per aperitivo

Vinificazione Metodo Charmat Lungo. Vinificazione in rosato con fermentazione a temperatura controllata

Sensazioni Corpo elegante ed avvolgente, fragrante con corpo pulito

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821