



ACQUISTATO IL .....

## Reggiano Lambrusco Spumante Rosato DOP "Ca del Ven2019



## Uno spumante rosato a base di Sorbata e Grasparossa 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 piu' alte espressioni del Lambrusco Reggiano.

Sulle colline tra Reggio Emilia e Parma, la Venturini Baldini e' un produttore di vini spumanti e frizzanti biologici fin dal 1976. Alla storicita' 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

II Vino

Tipologia Vino spumante rosé brut

Provenienza Emilia-Romagna

Uve Lambrusco Sorbara e Lambrusco Grasparossa

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