



ACQUISTATO IL

Lambrusco di Modena DOP Secco

2016

Gusto e brio nel bicchiere



Tipico color rosso violaceo, al naso è fruttato, spazia dalla fragola al lampone, piacevolmente brioso. Ottimo anche fresco, provare per credere!

Azienda giovanissima, l'Opera02 di Ca? Montanari nasce nel 2002 con soli 5 ettari di terreno coltivati a vite, tra le verdi colline di Levizzano Rangone, ma i suoi prodotti sono già un successo. Sugli attuali 45 ettari si coltivano con passione Grasperossa, Trebbiano, Malbo Gentile, Moscato e Fiano.

La Vigna

Terreno Limo, sabbioso, argilloso

Esposizione Sud-Est, 250m s.l.m.

Allevamento Spalliera

Densità imp. 3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso Frizzante secco DOP

Provenienza Emilia-Romagna

Uve Grasperossa 95% e 5% Salamino

Gradazione 11% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Aperitivi di terra

Vinificazione Macerazione ad una temperatura di 5°C, rimane in contatto con le bucce per 4-5 giorni in relazione alle caratteristiche dell'uva; presa di spuma con l'ausilio di lieviti selezionati e mosto di Grasperossa ad una temperatura di 15°C all'interno di autoclavi (Metodo Charmat)

Sensazioni Rosso violaceo, naso fruttato, che spazia dalla fragola al lampone, e piacevolmente brioso

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821