



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



**CDV BRUTROSSO
Lambrusco di Sorbara D.O.C.
Spumante Metodo Classico**

*Migliori Bollicine - Autochtone Award 2018
Vino Quotidiano – Guida Slow Wine 2019*

Tipologia

Lambrusco di Sorbara spumante, BRUT

Varietà delle uve

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara coltivate nelle zone di produzione del Lambrusco di Sorbara D.O.C.

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di Settembre

Metodo di vinificazione

Il Lambrusco di Sorbara Spumante D.O.C. si ottiene dai migliori grappoli di Lambrusco di Sorbara vinificati in purezza.

Il vino effettua la fermentazione secondaria in bottiglia, secondo il metodo tradizionale. Le bottiglie sono stoccate a temperatura costante di 12°C per un periodo di almeno 9 mesi. Dopo il rémuage e successivo dégorgeement si procede con l'aggiunta della liqueur d'expédition e con il confezionamento.

Descrizione

Di colore rosso rubino brillante, con catenelle di perlage fini e ininterrotte, caratteristiche del Metodo Classico.

Al naso si riscontrano invitanti fragranze di lamponi e fragoline succose miste a intriganti note agrumate. Al palato entra deciso, da autentico Sorbara, poi si allarga con ricchi sapori fruttati. Finale piacevole, buona persistenza, ottimo equilibrio tra acidità e sapidità, chiusura pulita.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Servire a 8°C.

Formati disponibili

Bottiglia da 750 ml in scatola da 6

