CANTINA DELLA VOLTA

“Oops” 2025

Vino Rosso frizzante

Tipologia
Vino rosso frizzante

Varietà delle uve

Vinificazione in purezza delle uve di Pinot nero dei nostri vigneti di Riccò di Serramazzoni (Modena).

Epoca di vendemmia
Prima settimana di settembre.

Metodo di vinificazione

Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano in cassette. La macerazione avviene in pressa, a freddo. I mosti fermentano in tini di acciaio a temperatura controllata. Segue la frizzantatura in bottiglia.

Descrizione
Grado alcolico: 11 % vol.
Servire a 12°C.

Formato disponibile

Bottiglia da **750 ml** in scatola da 6.

CANTINA DELLA VOLTA