Vino frizzante Lambrusco DOC Modena Rosso secco



[Cuvée Carla (75 cl)], [11% vol]

TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso secco

VITIGNI PRINCIPALI

Lambrusco Grasparossa, Salamino, Sorbara, Marani, Maestri, Montericco, Oliva e a foglia frastagliata

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalle zone vocate, collocate nella fascia centro settentrionale della provincia di Modena.

TERRENI

Zona appenninica centrale dell'Emilia Romagna, un mix di terreni pianeggianti, pedo collinari e collinari, adeguatamente ventilati e luminosi. Caratterizzati da una ricca varietà di composizioni: alluvionali in pianura, di medio impasto nelle zona collinari e maggiormente argilloso-calcareo nell'alta collina.

RACCOLTA

La maturazione si raggiunge normalmente tra fine settembre e inizio ottobre, a seconda delle diverse varietà di uve Lambrusco.

VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione a contatto con le bucce per estrarne colore e tannini. Fermentazione e presa di spuma in autoclavi di acciaio a temperatura controllata, secondo il metodo Charmant.

COLORE

Il Lambrusco di Modena è caratterizzato da un colore rosso rubino di intensità variabile e seconda della zona di produzione, con spuma violacea, fine ed evanescente.

OLFATTO

Il suo profumo gradevolissimo, con spiccate note fruttate e floreale, di viola e frutti rossi freschi, delicato e fragrante.

GUSTO

Sapore delicato con un finale aromatico secco, leggermente acidulo al palato. Si consiglia di bere giovane.

ABBINAMENTI

Il Lambrusco di Modena ben si adatta a pastasciutte con sughi di carne, piatti succulenti a base di carne, arrosti ed ai salumi tipici emiliani. La versione secca ben si adatta a pietanze di carne gustose e saporite, come brasati e zampone.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

11,0% vol

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)