Vino frizzante Lambrusco di Sorbara DOC Rosso secco



TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso secco

VITIGNI PRINCIPALI

Lambrusco Sorbara e Salamino

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla fascia media della provincia di Modena.

TERRENI

Incuneata tra due fiumi, Secchia a Panaro, gran parte dei terreni è di origine alluvionale, a fondo prevalentemente sciolto e sabbioso, permeabile, ricco di potassio. Spostandosi verso sud, verso la colline, i terreni diventano più misti e argillosi.

RACCOLTA

Tra fine settembre e inizio ottobre.

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 Sorbara è in assoluto il vino più chiaro fra le quattro varietà di Lambrusco modenese DOC, di color rosso rubino chiaro, con dei bei riflessi violacei e una spuma compatta e leggermente rosata.

OLFATTO

Profumo fine, fresco e fruttato, si presenta all'olfatto con una nota di violetta che lo rende inconfondibile.

GUSTO

In bocca è secco, fruttato e leggermente acidulo, poco corposo e delicato, che rende questo vino adatto ad essere gustato da giovane, nel pieno della sua freschezza.

ABBINAMENTI

Accompagna in modo eccellente i saporiti piatti tipici della cucina emiliana: lasagne, tortellini. La versione secca ben si adatta a brasati e bolliti. Adatto ad accompagnare formaggi di media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

11,0% vol

[Cuvée Carla (75 cl)], [11% 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)