



Ca'dè monaci

## 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]

