



Ca'dè monaci

Vino frizzante Lambrusco DOC Modena Rosso amabile



TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso amabile

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 zone 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 floreali, di viola e frutti rossi freschi, delicato e fragrante.

GUSTO

Sapore delicato, con un finale aromatico morbido e vellutato 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, arrostiti ed ai salumi tipici Emiliani. La versione amabile accompagna egregiamente i dolci secchi e la pasticceria della tradizione modenese.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

8,0% vol

[Cuvée Carla (75 cl)], [8% vol]

