



BRUT ROSE'

Denomination: Lambrusco di Modena D.O.P.

Tipology: sparkling red wine.

Vinification: 2 hours maceration at 10/12 C°.

Fermentation at low temperature on must decanted with selected yeasts. Refermentation in "cuves close".

Grapes: Lambrusco Salamino di S. Croce, Lambrusco di Sorbara.

Plant system: Guyot.

Soil: clay and silt.

Colour: intense red with high and persistent foam.

Aroma: sweet and fresh notes of red fruits such as marasca, strawberries and raspberries. Hints of geranium and rose.

Taste: fresh with moderate sapidity, it is dry on the palate with a small mineral note.

Excellent with roasts, game and egg pasta!

Alcoholic graduation: 11% VOL.

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l.

Sugary residue: 8 g / l

Total acidity: 6 g / l



BRUT ROSE'

Denominazione: Lambrusco di Modena D.O.P.

Tipologia: Vino rosè spumante.

Vinificazione: Vendemmia tardiva a fine settembre, pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Lambrusco Salamino di S. Croce, Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosa corallo, con spuma compatta ed evanescente.

Aroma: note di fragola e frutti di bosco.

Sapore: asciutto, fresco con acidità non stucchevole.

Perfetto con piatti tipici della cucina modenese, come tortelli e piatti con aceto balsamico!

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire at 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 8 g / l

Acidità totale: 6 g / l