

Ca' Montanari

FRAZ. LEVIZZANO DI CASTELVETRO
VIA MEDUSIA, 32
41014 MODENA
TEL. 059741019
www.opera02.it

VENDITA DIRETTA
OSPITALITÀ
RISTORAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 70.000 bottiglie
ETTARI VITATI 21.00
VITICOLTURA Biologico certificato

A Levizzano Rangone, a due passi da Castelvetro, nel cuore della zona del grasperossa, Enrico Montanari e il figlio Mattia hanno immaginato un'azienda agricola che potesse essere un ambasciatore del territorio. Ai 21 ettari di vigne hanno affiancato una meravigliosa acetaia che produce Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, otto camere e una grande sala dove si può mangiare in modo tradizionale: una selezione di Parmigiano, le paste fatte a mano, prosciutto di Modena, salumi. E' un progetto complesso, originale per la zona: una cantina che diventa un luogo di accoglienza.

I vini di Ca' Montanari sono prodotti esclusivamente con le uve delle vigne aziendali, tutte intorno alla cantina e tutte condotte in regime di agricoltura biologica certificata. Opera 02 '09, da uve grasperossa con un 15% di salamino, è un Lambrusco nel senso più bello del termine. È immediato, fresco, con un fruttato di ciliegia fragrante, ma non pacchiano, teso asciutto e netto. Un'anima rustica e modi da gentiluomo. Opera Pura '09, da grasperossa in purezza, è un vino dalla bocca asciutta e ficcante, severo nel frutto e raffinato nei profumi.

● Lambrusco Grasperossa di Castelvetro	
● Opera Pura '09	4
● Opera 02 Lambrusco di Modena '09	4
● Opera 02 Lambrusco di Modena '08	4*
● Opera Pura Lambrusco di Modena '08	4*