

OPERA 02 AMABILE

Lambrusco di Modena DOP

750 ml



TIPOLOGIA: Lambrusco di Modena, amabile, Biologico

CARATTERISTICHE: Rosso, frizzante, amabile, vitigno di origine Lambrusco Grasparossa 95% e 5% Salamino

VINIFICAZIONE: Vinificazione in rosso

MACERAZIONE: Ad una temperatura di 5°C, rimane in contatto con le bucce per 4-5 giorni in relazione alle caratteristiche dell'uva

PRESA DI SPUMA: Con l'ausilio di lieviti selezionati e mosto di Grasparossa ad una temperatura di 15°C all'interno di autoclavi, (charmat method)

SPUMA: Vivace con riflessi violacei

ASPETTO: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: Fruttato e persistente esaltato da una ottima acidità, moderatamente alcolico

PERLAGE: Fine e persistente

SAPORE: Aromi di amarena, di corpo fresco, sapido e armonico, ben strutturato e leggermente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

ABBINAMENTI: Si sposa piacevolmente con salumi, primi piatti con ragù di carne, bolliti, carne alla griglia, crema frita e gelato

ETÀ OTTIMALE: 6-8 mesi dall'imbottigliamento

TERRITORIO: Zona collinare, Levizzano di Castelvetro (Modena)

TERRENO: Limo, sabbioso, argilloso

SISTEMA IMPIANTO: Impianto a spalliera, sesto d'impianto 0,9x2,9m

ANNO D'IMPIANTO VIGNETI: 2004 - 2008

POTATURA: Cordone speronato

EPOCA RACCOLTA: Variabile in funzione del clima, indicativamente i primi giorni fino alla metà di settembre

RESA PER ETTARO: 75 quintali per ettaro

OPERA 02

via Medusia 32, Levizzano di Castelvetro (MO) ITALY ph. - f. +39 059 741019
info@opera02.it - www.opera02.it

OPERA 02 AMABILE

Lambrusco di Modena DOP

750 ml



TYPE: Lambrusco di Modena, sweet, Organic

FEATURES: Red, sparkling, sweet, original 95% Lambrusco Grasparossa vine 95% and 5% Salamino vine variety

VINIFICATION: Winemaking in red

MACERATION: At 5°C temperature, remains in contact with the skin for 4-5 days in relation to the grape characteristics

FERMENTATION: With the selected yeast and Grasparossa must at 15° C temperature all' inside of autoclave (Charmat method)

FOAM: Vivid with violet reflections

APPEARANCE: Ruby red with violet reflections

BOUQUET: Fruity and persistent enhanced by a good acidity, moderate alcohol

PERLAGE: Fine and persistent

TASTE: Aromas of black cherry, body fresh, fruity and balanced, well-structured and tannic

SERVING TEMPERATURE: 8 - 10° C

WINE-PAIRINGS: Goes nicely with cold meats, pasta with meat sauce, boiled, grilled meat, fried cream and ice cream

BEST AGE: 6-8 months from' bottling

TERRITORY: Hilly, Levizzano Castelvetro (Modena)

LAND: Silt, sandy, clayey

PLANT SYSTEM: Plant in rows, planting layout 0,9x2,9m

YEAR OF PLANTING: 2004 - 2008

PRUNING: Spur cordon

HARVEST TIME: Varies depending on the climate, roughly the first few days until the middle of September

YIELD: 75 quintals per hectare