

OPERA ROSA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
750 ml



TIPOLOGIA: Vino Spumante di qualità Rosé, Biologico

CARATTERISTICHE: Rosato, spumante, brut, vitigno di origine Lambrusco Grasparossa 100%

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco con uve raccolte a mano in cassette da 18 kg

MACERAZIONE: Pochi minuti in pressa soffice

PRESA DI SPUMA: Con l'ausilio di lieviti selezionati a temperatura di 15°C all'interno di autoclavi per almeno 6 mesi, (charmat method)

SPUMA: Vivace con riflessi rosati

ASPETTO: Corallo brillante

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

PERLAGE: Fine e persistente

SAPORE: Grande profondità, con aromi di fragolina di bosco e viola, di corpo fresco, sapido e armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

ABBINAMENTI: Si sposa piacevolmente con prosciutto di Modena, culatello, passatelli, tortellini, pesci e come vino di entrata

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: 60 quintali per ettaro

OPERA ROSA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
750 ml



TYPE: Vino Spumante di qualità Rosé, Organic

FEATURES: Rosé, sparkling wine, brut, original Lambrusco 100% Grasparossa variety

VINIFICATION: Winemaking in white with grapes harvested by hand in 18-kg boxes

MACERATION: A few minutes into a soft press

FERMENTATION: With the selected yeasts at a temperature of 15 ° C all inside of autoclave for at least 6 months (Charmat method)

FOAM: Busy with pink reflections

APPEARANCE: Bright Coral

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

PERLAGE: Fine and persistent

TASTE: Great depth, with aromas of wild strawberries and violets, with fruity and harmonious fresh body

SERVING TEMPERATURE: 8 - 10° C

WINE-PAIRINGS: Goes nicely with ham of Modena, salted pork, passatelli, tortellini, fish and input wine

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, approximatly from the first few days till mid September

YIELD: 60 quintals per hectare