

# OPERA 02 SECCO

Lambrusco di Modena DOP

750 ml



**TIPOLOGIA:** Lambrusco di Modena, secco, Biologico

**CARATTERISTICHE:** Rosso, frizzante, secco, vitigno di origine Lambrusco Grasperossa 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 Grasperossa 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

**ETA' OTTIMALE:** 6-8 mesi dall' imbottigliamento

**TERRITORIO:** Zona collinare, Levizzano di Castelvetro ( Modena)

**TERRENO:** Limo, sabbioso, argilloso

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

**ANNO D' IMPIANTO DEI 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 DRY

Lambrusco di Modena DOP

750 ml



**TYPE:** Lambrusco di Modena, Dry, Organic

**FEATURES:** Red, sparkling, dry Lambrusco grape source Grasparossa 95% and 5% Salamino

**VINIFICATION:** Winemaking in red

**MACERATION:** At a 5 ° C temperature, remains in contact with the skins 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

**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

OPERA | 02

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