

3^e CADELVENTO
LAMBRUSCO SPUMANTE DOP
rosato spumante secco
sparkling rosé wine - dry

PREMI/AWARDS
Gambero Rosso - 3 Bicchieri
Gilbert Gaillard International
Challenge - Medaglia d'Oro
James Suckling - 90 punti



SCHEDA TECNICA

UVE
*Lambruschi nelle varietà
Sorbara e Grasparossa*

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
300 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
*In rosato con fermentazione a
temperatura controllata*

PRESA DI SPUMA
Metodo Charmat lungo

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
8 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Rosa cipria

BOUQUET
*Profumo suadente, fragrante e persistente,
ricorda la rosa canina e susina matura*

GUSTO
*Corpo asciutto e avvolgente, fragrante con
fondo elegante e pulito*

ABBINAMENTO
*Piatti a base di crostacei nonché zuppe di
pesce piuttosto saporite*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
*Lambrusco of the varieties of
Sorbara and Grasparossa*

ALTITUDE
300 m

SOIL TYPE
Clay - sand

YIELD PER HECTARE
8000 kg

VINIFICATION
*Rosé, with fermentation
at controlled temperature*

SPARKLING PROCESS
Long Charmat method

ALCOHOL CONTENT
12% vol.

RESIDUAL SUGAR
8 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Powder pink

BOUQUET
*Fragrant and long lasting bouquet,
recalling the fragrance of rosehip and ripe
plum*

TASTE
*Dry body, mellow, fragrant,
tasty and fresh*

PAIRING
Molluscs, crustaceans and fish soup

SERVING TEMPERATURE
8-10° C