

3^o CADELVENTO
LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

rosato spumante secco

vino rosado espumoso - seco

PREMI/PREMIOS
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

FICHA TÉCNICA

TIPOS DE UVA
*Lambrusco de las variedades
de Sorbara y Grasparossa*

ALTITUD
300 m

TIPO DE SUELO
Arcilla - arena

RENDIMIENTO POR HECTÁREA
8000 kg

VINIFICACIÓN
*Rosado, con fermentación a
temperatura controlada*

PROCESO DE ESPUMACIÓN
Método Charmat Largo

CONTENIDO DE ALCOHOL
12% vol.

AZÚCAR RESIDUAL
8 g/l

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR
Rosa palo

AROMA
*Un aroma fragrante y duradero,
que recuerda la fragancia de la rosa mosqueta
y la ciruela madura*

SABOR
*Cuerpo seco, meloso, fragrante,
sabroso y fresco*

ACOMPAÑAMIENTO
Sopa de moluscos, crustáceos y pescado

TEMPERATURA PARA SERVIR
8-10° C