

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

11,5% 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

11,5% 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

CADELVENTO

LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

rosato spumante brut

sparkling rosé wine - brut

