

Trentasei

Modena o di Modena DOC 2012

Cantina Della Volta

Il Lambrusco Spumante Metodo Classico Brut "Trentasei" di Cantina della Volta è un Modena DOC, prodotto con sole uve di Lambrusco di Sorbara, nei pressi del comune di Bomporto e vicino al fiume Secchia.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Rosso

Disciplinare Modena o di Modena

Denominazione DOC

Annata 2012

Classificazione Classico

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Emilia-Romagna

Localizzazione Bomporto

Vitigno Lambrusco di Sorbara 100%

Specificazione Brut

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso

Gusto Di buon corpo e personalità, cremoso, elegante, di bella sapidità

Profumo Note eleganti di marasca, ribes e rosa selvatica

Temperatura di servizio 8° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ; Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Epoca vendemmia Terza settimana di settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico o Champenoise

Maturazione 36 mesi sui lieviti

Affinamento In bottiglia