

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 si 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