



ca'dè monaci

## Vino frizzante Lambrusco DOC Modena Rosso secco



Cuvée Luciano ( 75 cl )

### TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso secco

### VITIGNI PRINCIPALI

Lambrusco Grasparossa, Salamino, Sorbara, Marani, Maestri, Montericco, Oliva e a foglia frastagliata

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalle zone vocate, collocate nella fascia centro settentrionale della provincia di Modena.

### TERRENI

Zona appenninica centrale dell'Emilia Romagna, un mix di terreni pianeggianti, pedo collinari e collinari, adeguatamente ventilati e luminosi. Caratterizzati da una ricca varietà di composizioni: alluvionali in pianura, di medio impasto nelle zone collinari e maggiormente argilloso-calcareo nell'alta collina.

### RACCOLTA

La maturazione si raggiunge normalmente tra fine settembre e inizio ottobre, a seconda delle diverse varietà di uve Lambrusco.

### VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione a contatto con le bucce per estrarne colore e tannini. Fermentazione e presa di spuma in autoclavi di acciaio a temperatura controllata, secondo il metodo Charmant.

### COLORE

Il Lambrusco di Modena è caratterizzato da un colore rosso rubino di intensità variabile e seconda della zona di produzione, con spuma violacea, fine ed evanescente.

### OLFATTO

Il suo profumo gradevolissimo, con spiccate note fruttate e floreali, di viola e frutti rossi freschi, delicato e fragrante.

### GUSTO

Sapore delicato con un finale aromatico secco, leggermente acidulo al palato. Si consiglia di bere giovane.

### ABBINAMENTI

Il Lambrusco di Modena ben si adatta a pastasciutte con sughi di carne, piatti succulenti a base di carne, arrostiti ed ai salumi tipici emiliani. La versione secca ben si adatta a pietanze di carne gustose e saporite, come brasati e zampone.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

11,0% vol

