



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il profumo ha marcato sentore di ciliegia e lampone, con un accenno balsamico. Al palato, il vino esprime la vivace personalità del Sorbara, con una combinazione di frutto maturo e, al tempo stesso, grande freschezza. Il finale è caratterizzato da una decisa nota di acidità e sapidità.

La spuma è compatta e leggera, mentre il colore si presenta in un brillante rosso rubino.

TERRENO

I vigneti della cantina Francesco Bellei si trovano tra i comuni di Bomporto e San Prospero, nel cuore della provincia di Modena. L'azienda, tra le prime a produrre Metodo Classico in Italia, vanta una tradizione spumantistica di eccellenza.

NOTE

Conservazione ottimale: 5 anni dalla sboccatura, in bottiglie coricate al fresco e al buio.

BRUT ROSSO

LAMBRUSCO DI SORBARA 2023
METODO CLASSICO



PRODUZIONE

VITIGNI

Lambrusco di Sorbara

ZONA PRODUZIONE

Tra i fiumi Secchia e Panaro, nei Comuni di Bomporto e San Prospero in provincia di Modena

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Pianura

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno misto, 70% sabbia e 30% argilla

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Sistema a doppia cortina e potatura a cordone speronato

VENDEMMIA

Inizio ottobre

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica della prima parte del mosto - il fiore - avviene a freddo in piccole vasche di acciaio inox. Segue la presa di spuma in bottiglia (Metodo Classico)

AFFINAMENTO

L'affinamento minimo sui lieviti è di 18 mesi

GRADAZIONE E ZUCCHERI RESIDUI

12% vol, 2 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti



750 ml