



**CANTINA
DELLA
VOLTA**



“Rimosso”

Lambrusco di Sorbara D.O.C.

*Tre Bicchieri 2015 - Gambero Rosso
Tre Bicchieri 2014 - Gambero Rosso
Miglior metodo Ancestrale – Rimosso 2020 – AIS Emilia
Romagna – Premio Spumante Metodo Classico/Metodo
Ancestrale*

Tipologia

Vino rosso, frizzante, secco, ottenuto dalla fermentazione naturale in bottiglia, in presenza di lieviti.

Varietà delle uve

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara DOC coltivate nei terreni alluvionali del fiume Secchia.

Epoca di vendemmia

Ultima settimana di Settembre.

Metodo di vinificazione

Il Lambrusco di Sorbara D.O.C. “Rimosso” si ottiene dalla selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 Kg. La macerazione avviene in pressa a freddo. La prima fermentazione alcolica dei mosti avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata.

Dopo un'attesa di almeno sei mesi, si procede all'imbottigliamento. Le bottiglie rimangono ad una temperatura costante di 12°C per permettere al vino di svolgere il secondo processo fermentativo ed affinarsi sui propri lieviti, che rimangono come lieve sedimento sul fondo della bottiglia.

Descrizione

Color rubino, dall'aspetto lievemente velato. Olfatto caratterizzato da bouquet intenso e ricco di sentori di fragoline di bosco, ribes, lampone, ciliegia, accompagnato da note floreali di rosa fresca. Al palato, secco, piacevolmente fruttato (mirtillo rosso, amarena), Acidità ben integrata con la sapidità. Finale succoso e polposo, accompagnato da una pennellata persistente di lampone.

Grado alcolico: 11,5% vol.

Servire a 10°C.

Formato disponibile

Bottiglia da 750 ml in scatola da 6.

