

# "7 Bolle" Spumante Brut - Lambrusco Dop



## Specifiche

<b>Denominazione</b>	Spumanti
<b>Tipo di varietà</b>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, spuma abbondante,
<b>Profumo</b>	Spiccato profumo vinoso,
<b>Vitigno</b>	lambrusco Grasparossa selezionato
<b>Raccolta</b>	Fine Settembre / Inizio Ottobre
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura tradizionale con macerazione a 15 ° C. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close".
<b>Bottiglie per cartone</b>	6

## Informazioni analitiche

<b>Gradazione</b>	11 % vol
-------------------	----------

## Informazioni

<b>Temperatura di servizio</b>	Fresco (10-12° C.)
--------------------------------	--------------------

<b>Abbinamenti suggeriti</b>	E' un prodotto molto versatile, accompagna bene primi piatti saporiti, formaggi e carni in generale. Ottimo anche abbinato agli aperitivi classici ma anche aperitivi a finger food e sfisiosita'.
------------------------------	--

<b>Descrizione</b>	<p>La Cantina Settecani produce vini di qualità ottenuti dalla selezione delle uve migliori provenienti dalle colline di Castelvetro.</p> <p>Questa versione spumantizzata di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop, ci propone un prodotto molto intenso, polposo, con una morbidezza voluta per adattarlo ad ogni occasione.</p> <p>Si fa ricordare per la sua intrigante fruttuosità.</p>
--------------------	---

