

Settimocielo Metodo Classico - confezione da 4 bottiglie



Specifiche

Denominazione	METODO CLASSICO
Tipo di varietà	rosa intenso e brillante con tonalità che ricordano la ciliegia
Sapore	un perlage avvolgente e vivo rende il sorso dinamico in equilibrio tra acidità e sapidità
Profumo	note fruttate di visciole e piccoli frutti che lasciano poi spazio a delicati tocchi floreali e incisive sfumature agrumate
Vitigno	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 100%
Raccolta	prima decade di settembre
Bottiglie per cartone	4

Informazioni analitiche

Gradazione 12% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio 6-8°

Abbinamenti suggeriti si presta perfettamente ad essere abbinato a tutto pasto: si sposa bene con i piatti della tradizione emiliana ma diviene anche una piacevole scoperta in abbinamento con una cucina più contemporanea e creativa.

Settimocielo

Vino spumante di qualità millesimato Lambrusco Grasparossa dop Rosè Brut Metodo Classico

Tra i primi metodo classico da uve Lambrusco Grasparossa, **Settimocielo** ha origine a Puianello, a oltre 425 metri s.l.m. dal vigneto più alto del comune di Castelvetro di Modena: un autentico single vineyard di alta collina con oltre vent'anni di età. L'esposizione a Nord-Est e l'ottima escursione tra giorno e notte, insieme alla composizione dei terreni donano uve perfette per realizzare uno Spumante Metodo Classico di grande espressività.

Dopo 24 mesi di riposo sui lieviti è capace di coniugare intense note fruttate di visciole e piccoli frutti che lasciano poi spazio a delicati tocchi floreali e incisive sfumature agrumate ad un perlage fine e persistente. Al palato acidità e sapidità si fondono in un sorso equilibrato e dinamico, grazie alla presenza di bollicine avvolgenti e vive.



Settimocielo Metodo Classico - confezione da 4 bottiglie



Confezione da 4 bottiglie 0,75lt.

Descrizione



Settimocielo Metodo Classico - confezione da 4 bottiglie

