

# Settimocielo Metodo Classico - confezione singola



## Specifiche

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Denominazione</b>         | METODO CLASSICO   |
| <b>Tipo di varietà</b>       | rosa intenso e brillante con tonalità che ricordano la ciliegia   |
| <b>Sapore</b>                | un perlage avvolgente e vivo rende il sorso dinamico in equilibrio tra acidità e sapidità                                   |
| <b>Profumo</b>               | note fruttate di visciole e piccoli frutti che lasciano poi spazio a delicati tocchi floreali e incisive sfumature agrumate |
| <b>Vitigno</b>               | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 100%   |
| <b>Raccolta</b>              | prima decade di settembre   |
| <b>Bottiglie per cartone</b> | 1   |



## Informazioni analitiche

|                   |          |
|-------------------|----------|
| <b>Gradazione</b> | 12% vol. |
|-------------------|----------|

## Informazioni

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| <b>Temperatura di servizio</b> | 6-8° |
|--------------------------------|------|

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Abbinamenti suggeriti</b> | si presta perfettamente ad essere abbinato a tutto pasto: si sposa bene con i piatti della tradizione emiliana ma diventa 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**

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Descrizione</b> | <p>Tra i primi metodo classico da uve Lambrusco Grasparossa, <b>Settimocielo</b> ha origine a Puianello, a oltre 425 metri slm, 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.</p> <p>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.</p> |
|--------------------|--|



# Settimocielo Metodo Classico - confezione singola



Elegante confezione da 1 bottiglia 0,75lt.

