

Settimocielo

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

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve sono prodotte a Puianello, sul confine meridionale del comune di Castelvetro di Modena, a 425 m s.l.m., limite del disciplinare di produzione del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro dop. I vigneti, a ritochino, sono esposti a Nord-Est e godono di un microclima caratterizzato da correnti d'aria più o meno consistenti per tutta la durata dell'anno, buona escursione termica nel periodo estivo-autunnale. Il vigneto è composto da un clone di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro che si caratterizza per una contenuta resa per ettaro, da una acidità elevata, grappolo spargolo e buccia spessa.

STRUTTURA DEL TERRENO: Terreno calcareo ricco in micro e macro elementi, franco argilloso

VITIGNO: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 2.850 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 20 anni

RESA PER ETTARO: 80 q.li per ettaro

VENDEMMIA: Prima decade di settembre, raccolta manuale in cassette

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a uva intera con frazionamento del mosto fiore, resa media per questo prodotto: 30/35 %. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 24 mesi

ZUCCHERO RESIDUO: 5 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa intenso e brillante con tonalità che ricordano la ciliegia e un perlage di ottima finezza, si apre su tipiche note fruttate di visciole e piccoli frutti che lasciano poi spazio a delicati tocchi floreali e incisive sfumature agrumate, all'interno di un quadro olfattivo di ottima maturità. Al palato acidità e sapidità si fondono in un sorso equilibrato e dinamico, grazie alla presenza di bollicine avvolgenti e vive

