



**CANTINA  
DELLA  
VOLTA**



## **“TRENTASEI”**

### **Lambrusco di Sorbara Spumante D.O.C. BRUT Metodo Classico**

Vino dell'Eccellenza – Espresso 2015  
“Migliori Bollicine” Autochtona Award 2014  
Vino Way Wine Selection 2023 – 93/100  
I Vini di Veronelli Guida Oro 2023 – 90/100

#### **Tipologia**

Lambrusco di Sorbara spumante, BRUT

#### **Varietà delle uve**

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara DOC coltivate nei terreni alluvionali sotto l'argine del fiume Secchia

#### **Epoca di vendemmia**

Ultima settimana di Settembre

#### **Metodo di vinificazione**

Il Lambrusco di Modena Spumante D.O.C. “TRENTASEI” si ottiene dalla selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette da 15 Kg max. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina. La pressatura soffice avviene secondo rigorosi criteri di frazionamento. Il mosto fiore è sottoposto a chiarifica seguita da fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo un'attesa di almeno sei mesi, è addizionato di lieviti accuratamente selezionati e imbottigliato. Le bottiglie terminano la rifermentazione poste orizzontalmente e rimangono in affinamento per almeno 36 mesi a temperatura costante di 12°C. Dopo il rémuage e successivo dégorgement si procede con il dosaggio della liqueur d'expédition.

#### **Descrizione**

Metodo classico brillantissimo di colore rosso rubino intenso con riflessi granati. All'olfatto si percepiscono sentori di marasche, ribes e rosa selvatica, china, note balsamiche. Bollicine finissime in bocca. Sapido, compatto e cremoso. Di buon corpo con ottimi estratti. Complesso, in grado di coniugare la modernità e la tradizione del lambrusco.

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Servire a 8° - 10°C

#### **Formati disponibili**

Bottiglie **750 ml** in scatola da 6

Magnum **1,5L** in scatola da 3

