

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VITIGNI: 100% Sorbara in purezza con vendemmia manuale sui nostri vigneti di oltre 40 anni.

ZONA DI PRODUZIONE: Soliera tra Modena e Carpi (Emilia Romagna).

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE: Spalliera.

TERRENO: medio impasto.

PERIODO DI VENDEMMIA: primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 150 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo per esaltare l'estrazione dei profumi e aromi. Permanenza del mosto sulle bucce max 2 giorni.

PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave, Metodo Charmat, per circa 40 giorni.

AFFINAMENTO: 30 giorni.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE: il mosto ottenuto passa alla fermentazione in piccole autoclavi, per ottenere questo vino spumante a Metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 grammi/litro

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

CONSERVAZIONE: al riparo dalla luce, in ambiente fresco con umidità costante.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 6-8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosa brillante.

PERLAGE: fine e persistente.

SPUMA: colorata e compatta.

PROFUMO: il profumo sviluppa un'intensità di sentori fruttati di fragola e mora di siepe con un'elegante fragranza di viola.

GUSTO: fresco, tonico di corpo con una buona morbidezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino versatile ed ideale per aperitivi, antipasti di salumi, primi e secondi piatti della cucina tipica emiliana. Esalta i sapori dei piatti a base di pesce.

ROSÉA

Vino Lambrusco di Sorbara DOP, Spumante Brut, Metodo Charmat, rosato frizzante prodotto nei nostri vigneti.

E' uno dei nostri vini Top.

E' come una rosa profumata e vellutata.



Via Viazza Di Ramo, 113
41123 Modena (Italia)
info@messorivini1950.it
059/848196

MESSORI
1950/ AZIENDA AGRICOLA