

## 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 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