

Vino Spumante Brut Rosato Rosae



TIPO DI VINO

Vino rosato Frizzante Secco



ZONA DI PRODUZIONE

Sorbara di Bomporto (MO) Emilia
Romagna



ALL'OCCHIO

Colore rosa tenue, ma brillante



AL NASO

Profumo fruttato e intenso



IN BOCCA

Armonico e piacevolmente elegante



Cantina Divinja di Barbanti Denis

Via Verdeta 1 41030 – Sorbara di Bomporto (MO)

P.IVA 02937620363 – CF: BRBDNS71T26F257J
Cell. 339/1801199

www.cantinadivinja.com - info@cantinadivinja.com



Nome Completo

Rosae

Denominazione

Lambrusco di Sorbara DOC

Vitigno

100% Lambrusco di Sorbara

Forma Di Allevamento

Spalliera sylvoz con sistema di lotta integrata e diserbo meccanico

Produzione Annu

12000 Bottiglie

Superficie Vitata

3 Ettari

Gradazione Alcolica

11% VOL

Temperatura Di Servizio

Ottimale a 4-8°C



Metodo di Vinificazione

Le nostre uve di lambrusco vengono raccolte nella seconda o terza decade di settembre in modo manuale per preservarne la qualità. Vengono poi portate in cantina e vinificate ponendole in macerazione a temperatura controllata in botti di acciaio. Successivamente avviene una presa di spuma utilizzando il metodo Charmat.



Caratteristiche Terreno

I nostri poderi si trovano a Sorbara di Bomporto in provincia di Modena, tra il capoluogo e Carpi. Per un complessivo di circa 6 ettari, i nostri poderi sono situati in zona pianeggiante a 30 metri sul livello del mare. La tipologia del terreno è tipica delle pianure emiliane con un terreno argilloso, limoso, alluvionale, sciolto di medio impasto, ricco di sostanze minerali.



Abbinamenti Gastronomici

Il Lambrusco di Sorbara Rosato, e specialmente Rosae si sposa divinamente con i piatti della cucina tipica emiliana ed in particolare alla cucina di Modena, capitale dell'eno-gastronomia dell'Italia.

Date le sue caratteristiche particolari, questo lambrusco rosato si adatta perfettamente se servito come aperitivo, oppure abbinato a piatti di pesce e crostacei.

Il meglio di questo vino rosato caratteristico delle colline di Sorbara, sono gli antipasti di formaggi e salumi, dove un buon bicchiere di lambrusco rosato delle nostre splendide colline di Sorbara dà il suo massimo.



Descrizione

Questo Lambrusco rosato è una espressione molto interessante del Lambrusco di Sorbara all'imbottigliamento si presenta come un vino dal colore rosa tenue ma brillante, un perlage fine e persistente, caratteristico dei vini di Sorbara.

È un vino fresco, dal profumo fruttato ed intenso con un bouquet ricco di sapori che si fondono in un equilibrio perfetto, armonico e piacevolmente elegante.



Cantina Divinja di Barbanti Denis

Via Verdeta 1 41030 – Sorbara di Bomporto (MO)

P.IVA 02937620363 – CF: BRBDNS71T26F257J

Cell. 339/1801199

www.cantinadivinja.com - info@cantinadivinja.com

