

## 2018 - Rosé Lambrusco di Modena Spumante Brut 1,5 Liter - Cantina della Volta

Art.-Nr: 60428



### Beschreibung:

Reizvolles Bouquet von Rosen, Walderdbeeren und warmen Strauchhimbeeren. Am Gaumen mit viel Zug und Animation in der Perlage. Die Geschmacks-Bibliothek zeigt eine ultrapure-rote-Beerenfrucht und Granatapfeljus. Cremigkeit, Frucht- und Säurespiel führen bis ins hohe Finale einen spannungsreichen Kontrast! Meisterhaft!

### Hersteller:

Die traumhaften Lambrusco-Spezialitäten der Cantina della Volta haben in der Edel-Schaumwein-Szene weltweit für Furore gesorgt. Urgroßvater Francesco Bellei gründete 1920 diese Cantina. In vierter Generation entwickelte im Jahr 2010 Christian Bellei stilbildende Projekte um die neue Welt des Lambrusco di Sorbara!

### Anbau:

Die Ernte der Rotwein-Traubensorte Lambrusco di Sorbara findet hier (im gleichnamigen DOC-Gebiet) in der letzten Septemberwoche statt. Die wonnigen Weingärten stehen auf "Kalkmergelböden" in den Schwemmlandgebieten entlang des Flusses Secchia.

<b>Rebsorte</b> Lambrusco di Sorbara	<b>Region</b> Emilia-Romagna	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 6-8 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Lambrusco di Modena DOC	<b>Restsüße</b> 5,5	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkmergelböden	<b>Trinkfenster</b> 2022-2028	<b>Flaschengröße</b> 1,5 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

<b>Frucht</b> ●●●○○	<b>Körper/Intensität</b> ●●●○○	<b>Mineralität</b> ●●●○○	<b>Säure</b> ●●●○○	<b>Tannin</b> ●○○○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

### Passt zu

Helles Fleisch	Salatkreationen	Rotes Fleisch	Fisch	Haute Cuisine	Meeresfrüchte	
Aperitif						