

Fabula

Vino Spumante Brut rosè



Denominazione / Appellation

Vino Spumante Brut

Uvaggio / Grapes

Lambrusco gasparossa di Castelvetro / Pignoletto

Zona di produzione / Production area

Castelvetro di Modena (MO) - 300 mt sul livello del mare

Castelvetro di Modena (MO) - 300 mt above sea level

Sistema di coltivazione / Training system

Cordone speronato

Spurred cordon

Densità per ettaro / Vine density per hectare

Da 2500 a 2600 piante per ettaro

Between 2500 and 2600 plants/ha

Vinificazione / Vinification process

Vinificazione in bianco con fermentazione a bassa temperatura

controllata. Spumantizzazione in autoclave (Metodo Charmat)

White vinification process with fermentation at low controlled

temperature. Sparkling production process through Charmat

method

Gradazione alcolica / Alcohol level 11% by vol

Enologo / Oenologist

Valerio Macchioni

Note degustative / Tasting notes

Al naso presenta note leggermente fruttate e floreali con sentori di biancospino e viola. Sorprendente al palato per freschezza, sapidità e piacevolezza

Slightly fruity and floral in the nose with hints of mayflower and violet. The palate is surprising for its freshness, sapidity and pleasantness.

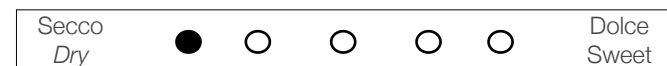
Abbinamenti / Food suggestion

Adatto sia come aperitivo che a tutto pasto, con pesce e salumi.

Ideal with light foods like seafood or cured meat but also wonderful as aperitiv.

Temperatura di servizio / Service temperature

8° C



Azienda Agricola
MANICARDI

Via Massaroni 1 - 41014 Castelvetro di Modena (MO) - ITALY

Tel +39 (0)59 799000 - Fax +39 (0)59 790752

www.manicardi.it - manicardi@vinegar.it

MANICARDI