

Lambrusco di Modena D.O.C. Spumante Dry

“Pruno Nero Dry Vs”



DENOMINAZIONE

Lambrusco di Modena D.O.C. Spumante Dry

VIGNETI

Provincia di Modena – media di 50 m

SUOLO

Terreni alluvionali argillosi presenti nelle zone di produzione tipiche del Lambrusco DOC

VITIGNO

50% Grasparossa and 50% Salamino

GRADAZIONE

11% vol.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Tendone a doppia cortina (Geneva Double Curtain).

PRATICHE AGRICOLE

Lotta integrata

ETÀ DEI VIGNETI

15 anni età media (primo impianto risalente al 1995)

RESE

120-140 qt/ha

LIEVITI

Selezionati

PRESSATURA

Soffice a membrana

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a temperatura di 12°C di circa 4 giorni, il Mosto viene chiarificato a freddo, e dopo fermentato attraverso una unica presa di spuma a temperatura controllata, della durata di circa 30 giorni.

AFFINAMENTO

In autoclave inox, sui lieviti a freddo, dopo la presa di spuma, con agitazione costante.

DATI ANALITICI

Acidità: 7 g/l | Zucchero residuo: 25 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti. Prodotto vegano.