

CADELVENTO
LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

Rosato spumante secco
sparkling rosè wine – DRY



Cadelvento ha un profumo suadente, fragrante e persistente. Ricorda la rosa canina e susina matura. Dal corpo asciutto e avvolgente, fragrante con fondo elegante e pulito, trova un ideale abbinamento con piatti a base di crostacei nonché zuppe di pesce piuttosto saporite.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Cadelvento bouquet is fragrant and long lasting. It recalls the Rosa Canina and the ripe plum fragrance. It has a dry body, it's mellow, fragrant, tasty and clean. It's recommended for molluscs, crustaceans and fish soup.

Serving temperature: 8-10° C

VITIGNI

*Lambruschi nelle varietà
Sorbara e Grasparossa*

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

300 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO.

Spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO

3600 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

80 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

*In rosato con fermentazione
a temperatura controllata*

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

COLORE

Rosa cerasuolo luminoso

ZUCCHERO RESIDUO

10 g/l

GRAPES

*Lambrusco in the varieties of
Sorbara and Grasparossa*

ALTITUDE

300 mt

SOIL TYPE

Clay - sand

TRAINING SYSTEM

Espalier

PLANTING DENSITY

3600 plants per hectare

YIELD PER HECTARE

8000 kg

HARVEST PERIOD

First ten days of September

VINIFICATION

*Rosè, with fermentation at
controlled temperature*

SPARKLING PROCESS

Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

COLOUR

Very bright Pink

RESIDUAL SUGAR

10 g/l