

CADELVENTO
LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

Rosato spumante secco
sparkling rosè wine – DRY



Cadelvento ha il profumo vinoso, fragrante e persistente. Ricorda la rosa canina. Dal gusto secco, fragrante con fondo erbaceo, 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 vinous, fragrant and long lasting. It recalls the Rosa Canina fragrance. Flavour it's dry, fragrant with a herbaceous base, tasty and clean. It's recommended for molluscs, crustaceans and fish soup.
Serving temperature: 8-10° C

VITIGNI

*Lambruschi nelle varietà
Sorbara e Grasparossa*

GRAPES

*Lambrusco in the varieties of
Sorbara and Grasparossa*

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

300 mt

ALTITUDE

300 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

SOIL TYPE

Clay - sand

SISTEMA DI ALLEVAMENTO.

Spalliera

TRAINING SYSTEM

Espalier

DENSITÀ DI IMPIANTO

3600 piante per ettaro

PLANTING DENSITY

3600 plants per hectare

RESA PER ETTARO

80 q.li

YELD PER HECTARE

8000 kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Settembre

HARVEST PERIOD

First ten days of September

VINIFICAZIONE

*In rosato con fermentazione
a temperatura controllata*

VINIFICATION

*Rosè, with fermentation at
controlled temperature*

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat corto

SPARKLING PROCESS

Short Charmat method

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50 % vol.

ALCOHOL CONTENT

12.50 % vol.

COLORE:

Rosa cerasuolo luminoso

COLOUR:

Very bright Pink