

**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*

**YIELD 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*