

CADELVENTO
LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

rosato spumante secco
sparkling rosè wine - dry

PREMI/AWARDS
Gilbert Gaillard International Challenge - Medaglia d'Oro



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 has a fragrant and long lasting bouquet, recalling the fragrance of rosehip and ripe plum. With a dry body, it is mellow, fragrant, tasty and fresh. Recommended with molluscs, crustaceans and fish soup.

Serving temperature: 8-10° C

VITIGNI

Lambruschi nelle varietà Sorbara e Grasparossa

TYPES OF GRAPES

Lambrusco in the varieties of Sorbara and Grasparossa

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

300 mt

ALTITUDE

300 m

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

Rosé, with fermentation at controlled temperature

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat lungo

SPARKLING PROCESS

Long Charmat method

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

COLORE

Rosa cipria

COLOUR

Powder pink

ZUCCHERO RESIDUO

8 g/l

RESIDUAL SUGAR

8 g/l