



FOLLOW US:



---

## Rosae

### Vino Spumante Brut

---



#### Formato

Bottiglia da 75cl Magnum da 150cl



#### Tipo di Vino

Lambrusco di Sorbara DOC



#### Zona

Sorbara (MO)



#### Vitigni

Uve di Lambrusco



#### All'occhio

Colore rosa tenue, ma brillante



#### Al naso

Profumo fruttato e delicato



#### In bocca

Armonico e piacevolmente elegante



<b>Nome Completo:</b>	Rosae
<b>Denominazione:</b>	Lambrusco di Sorbara DOC
<b>Vitigno:</b>	Lambrusco di Sorbara 100%
<b>Forma di Allevamento:</b>	Spalliera Sylvoz con diserbo meccanico
<b>Superficie Vitata:</b>	3 Ettari compressivi
<b>Produzione Annua:</b>	12000 Bottiglie
<b>Gradazione Alcolica:</b>	11% VOL
<b>Temperatura di servizio:</b>	Ottimale a 4-8 °C

\*Contiene Solfiti



## Descrizione

Il Lambrusco di Sorbara Rosato "Rosae" incarna l'eleganza e l'armonia.

Con il suo colore rosa tenue e brillante, questo vino spumante brut promette un'esperienza gustativa ricca.



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

Le origini del vino "Rosae" risiedono nel fertile terreno di Sorbara di Bomporto, a Modena, dove si estendono circa 6 ettari di vigneti situati a 30 metri sul livello del mare. Il terreno, tipico delle pianure emiliane, è composto da un mix di argilla, limo e depositi alluvionali. Questa composizione, arricchita da una notevole presenza di minerali, contribuisce a conferire al vino una complessità distintiva. In questa regione, dove la tradizione vitivinicola si fonde con un terroir eccezionale, nasce il Lambrusco di Sorbara "Rosae", un omaggio alla ricchezza e alla diversità del paesaggio emiliano.



## Metodo di Vinificazione

Le uve per il vino "Rosae" sono raccolte manualmente in una vendemmia anticipata per preservarne freschezza, sapidità e acidità. Dopo una macerazione a freddo del mosto fiore (6-12 ore), segue la svinatura senza pressatura a bassa temperatura. La fermentazione e la presa di spuma in autoclave avvengono con lieviti selezionati a 16°C. Il vino matura sui lieviti per 60-120 giorni, arricchendo la complessità aromatica e strutturale.



## Abbinamenti Gastronomici

Il bouquet fruttato e intenso preannuncia un sapore equilibrato tra freschezza, sapidità e acidità, rendendo il Lambrusco di Sorbara Rosato "Rosae" un compagno ideale per la cucina a base di pesce, soprattutto i fritti e le crudité.

"Rosae" si distingue come aperitivo con salumi e formaggi, arricchendo ogni morso con la sua effervescenza, gusto fresco ed elegante.