



VINITÀ
ITALIA

CANALE DEI MULINI_CANALVECCHIO

CANTINA BASSOLI



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Canalvecchio Lambrusco di Sorbara D.O.P.

Emilia Romagna

Vino Rosato Frizzante / Rosè Sparkling Wine

100% Sorbara

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine di Settembre / End of September

In fermentini di acciaio a temperatura controllata

Controlled temperature in stainless steel casks

Affinamento / Maturation

In bottiglia

In bottle

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

11,0 %

Zuccheri / Sugar g./lt

10,10

Acidità tot. Acidity g./lt

6,56

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

115

Confezionamento/ Packing

Spumante Piave 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

2500 piante / Ha

Tipo di suolo / Soil types

Sabbioso e argilloso / Sandy and clayey

Altitudine / Altitude

25 – 50 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Dalle uve selezionate a mani passate, si procede alla pressatura soffice. La macerazione rispetta le caratteristiche organolettiche con vinificazione in bianco e puliti i mosti si avvia la fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo Charmat e infine breve affinamento in bottiglia. Colore rosa pallido, spuma compatta con perlage di media lunghezza. Profumo di more e lamponi con sentori floreali. Dolcezza armoniosa accompagnata da una punta di acidità. Adatto ad una grandissima varietà di cucine. Ottimo con carni, verdure, bolliti, piatti complessi ed elaborati. Perfetto per cene importanti.

TASTING NOTES

The grapes are harvested and selected by hand, then they are subjected to a gentle pressing in order to extract the must alone, which is then placed to ferment at controlled temperature; after that the wine is produced with Charmat method without going through a secondary fermentation in the bottle. Sensory profile appearance: Color pink, intense appeal of flowers and berries. It is fresh with a good structure and persistence on the palate with soft foam end. Great with different kind of food, best with meat and elaborate dishes. Serving temperature: 8-10° C.

VINITÀ
USA CO



www.vinitasusa.com

Ariel Casali

ariel@vintausa.com