

# CA' DE BORTOLINI

Lambrusco di Modena DOC

Rosato - Secco

Uve provenienti dal podere Ca' de Bortolini, situato a pochi centinaia di metri dalla cantina, capace di esaltare le note aromatiche del Grasperossa.



## Caratteristiche organolettiche

<b>Colore</b>	Colore rosa tenue scarico
<b>Olfatto</b>	Fine e delicato, caratterizzato da note di pesca matura e pompelmo
<b>Gusto</b>	Morbido ed intenso, avvolge il palato con le note di pesca e frutta tropicale.

## Dati tecnici

<b>Vitigno</b>	100% Lambrusco Grasperossa
<b>Dosaggio</b>	Secco - 4-6 g/l
<b>Grado alcolico</b>	11,5% vol
<b>Raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione pellicolare per 4-6h e pressatura soffice delle uve.
<b>Presatura di spuma</b>	Metodo Martinotti
<b>Affinamento</b>	Almeno 60gg