

CANTINA DI CARPI E SORBARA

15,65\$

* Prix de détail suggéré



Dedicato ad Alfredo Molinari Lambrusco Salamino di Santa Croce

	Code produit	14040847
	Prix licencié	13.50\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominaz.Orig. Protatta (DOP)
	Région	Émilie-Romagne
	Appellation	Lambrusco Salamino di Santa Croce
	Cépage(s)	Lambrusco 100 %
	Pourcentage d'alcool	11%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	9.4

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Cantina di Carpi e Sorbara naît le 1er août 2012 à la suite de la fusion de deux caves historiques de la province de Modena: la Cantina di Carpi, fondée en 1903, et la Cantina di Sorbara, fondée en 1923. Aujourd'hui la Cantina di Carpi e Sorbara est une coopérative avec 1'200 partenaires producteurs et une capacité productive de quelque 400'000 hectolitres de vin par an.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin effervescent de couleur rouge rubis intense aux reflets violets. Mousse vive et persistante. Arômes vinueux, fruités et floraux; en bouche il a un goût doux, corsé, intense et velouté.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Obtenu à partir des raisins des membres et mis en bouteille à la Cantina di carpi e Sorbara , dans ses propres établissements de Sorbara di Bomporto. Vinification en rouge, avec cryo macération sur les peaux; nettoyage du moût et fermentation à une température contrôlée avec des levures sélectionnées. Refermentation par moussage.

