



# Trentasei

Modena o di Modena DOC 2012

**Cantina Della Volta**

---

Il Lambrusco Spumante Metodo Classico Brut "Trentasei" di Cantina della Volta è un Modena DOC, prodotto con sole uve di Lambrusco di Sorbara, nei pressi del comune di Bomporto e vicino al fiume Secchia.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Modena o di Modena
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Classificazione</b>	Classico
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Emilia-Romagna
<b>Localizzazione</b>	Bomporto
<b>Vitigno</b>	Lambrusco di sorbara 100%
<b>Specificazione</b>	Brut
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	Di buon corpo e personalità, cremoso, elegante, di bella sapidità
<b>Profumo</b>	Note eleganti di marasca, ribes e rosa selvatica
<b>Temperatura di servizio</b>	8° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Epoca vendemmia</b>	Terza settimana di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico o Champenoise
<b>Maturazione</b>	36 mesi sui lieviti
<b>Affinamento</b>	In bottiglia