



Cattabrega 2018

Cantina: Podere SottoilNoce

Denominazione: Vino Rosato Frizzante

Tipologia: Rosato

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 70% Lambrusco Grasparossa, 15% Lambrusco Di Sorbara, 15% Lambrusco Modenese

Certificati: Biologico

Denominazione: Vino Rosato Frizzante

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 25 mg/L

Affinamento: 12 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Antipasti, Pizza

Bottiglie prodotte: 1104

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Cattabrega 2018 di Podere SottoilNoce è un vino frutto di perfetto bilanciamento di diverse tipologie di Lambrusco. Prodotto seguendo rigorosamente i dettami dell'agricoltura biodinamica, è un vino rosato frizzante rifermentato in bottiglia e non sboccato. L'uva è stata pigiata a grappoli interi con pressature soffici. La fermentazione è stata svolta in acciaio da lieviti indigeni. Da quel momento solo rimontaggi alla bisogna e travasi puliti. Non sono state effettuate filtrazioni, chiarifiche, procedure invasive e aggiunta di qualsivoglia additivo o correttivo. VINO NON SBOCCATO, PRESENTA FONDO. Un'espressione rara e autentica del territorio di Castelvetro e dei suoi Lambruschi.

Note di degustazione

Il Cattabrega 2018 di Podere SottoilNoce è un vino rosato frizzante da rifermentazione in bottiglia di uno stupendo color corallo con una spuma fine e persistente. Al naso emergono sentori dominanti di frutti di bosco come il lampone e le fragoline di bosco ma non mancano le delicate note floreali. Al palato colpisce per la freschezza, ma il Cattabrega di Podere Sotto il Noce è anche equilibrato e di buona persistenza. Consigliamo di consumarlo con antipasti, durante un aperitivo in compagnia e (ovviamente) con la pizza!