

Curtis in Lama Vino Spumante Extra Dry



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Spumante



Esame Visivo

Colore rosato carico, brillante



Esame Olfattivo

Aromi di frutti di bosco e viola



Esame Gustativo

Buona acidità e complessità provenienti dal Barbera con un finale fine e rotondo

Nome Completo	Curtis in Lama
Denominazione	Vino Spumante di Qualità
Annata	Vendemmia 2018
Vitigno	30% Lambrusco di Sorbara, 70% Barbera
Densità Impianto	5000 Piante/ettaro
Forma di Allevamento	Spalliera
Produzione Annua	8.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	12% Vol
Acidità Totale	8,5 g/l
Residuo Zuccherino	8 g/l
Solforosa Totale	31 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 8 °C



Descrizione

Il Curtis in Lama è un vino spumante nato da un'unione di due territori.

Si parte dalla zona del Sorbara da dove la nostra famiglia proviene.

Si arriva poi alla zona dei Colli Bolognesi con il Barbera che è uno dei vini più rappresentativi della zona .



Metodo di Vinificazione

Il mosto del Lambrusco di Sorbara e del Barbera vengono vinificati in bianco.

Successivamente vengono fatti fermentare e dopo qualche mese di pulizia delle basi decidiamo l'equilibrio del vino, prima della presa di spuma .