



Francesco Bellei & C.



EXTRA CUVÉE BRUTROSSO 2014 Metodo Classico

Il Bellei Extra Cuvée BRUTROSSO è il risultato dei continui studi, della ricerca e dell'esperienza nella produzione del Metodo Classico.

Prodotto esclusivamente con le uve Lambrusco di Sorbara.

Il profumo sviluppa una intensità di sentori fruttati di fragola e mora di siepe, con un elegante profumo di viola.

La spuma è colorata e compatta, perlage fine e persistente.

Al palato è fresco ed abbastanza tannico, di corpo, con buona morbidezza.

Ha colore rosso rubino scarico.

Territorio

- nasce dai terreni sabbiosi alluvionali, nel cuore della zona del Lambrusco di Sorbara.

Fermentazione

- Primaria a freddo in piccole vasche
- Rifermentazione in bottiglia, almeno 24 mesi

Enologo

- *Sandro Cavicchioli*

Indicazioni

- Servire freddo a temperatura di 4 / 6 ° C.