

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Corte Manzini

NOME DEL VINO
Corte Manzini Lambrusco
Grasperossa Bolla Rossa

DENOMINAZIONE
Bolla Rossa Dop

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Frizzanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castelvetro di Modena

VINIFICAZIONE
Macerazione fermentata con le
bucce da 3 - 6 giorni a
temperatura controllata per
estrarre profumi, colore e tanino.

AFFINAMENTO
Autoclave

VITIGNO/I
100% Lambrusco Grasperossa di
Castelvetro

ALLEVAMENTO

ESPOSIZIONE
Nord-Est

ALTITUDINE
152 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Medio Impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI
5

RESA PER ETTARO
12000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Stefano Manzini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11,0% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
10 - 13°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
220