



2016

Lambrusco di Sorbara »BRUTROSSO« Metodo Classico Brut Cantina della Volta

Christian Bellei von der Cantina della Volta ist es zu verdanken, daß trockener Lambrusco einen Ruf wie Donnerhall genießt. Nicht umsonst gilt der quirlige Sektmacher, der im privaten Leben knallharter Extremsportler ist, inzwischen als einer der besten Schaumweinproduzenten Italiens.

Sein »BRUTROSSO« ist ein Lambrusco Sorbara, gekeltert aus der gleichnamigen autochthonen roten Rebsorte. Sie steht auf Schwemmlandböden und liefert einen transparent rubinroten Schaumwein, der zur Bildung seiner Blasen neun Monate auf der Hefe in der Flasche reifte. Weil er aus einer roten Rebsorte gekeltert wird, die ihrem Schaumwein Gerbstoffe verleiht, wirkt er in der Perlung auf der Zunge fein, fast verhalten, geradezu mild - der besondere Sex eines jeden Schaumweines, der aus roten Rebsorten gekeltert wird und dessen Grundwein nicht, wie in den meisten Rosé-Schaumweinen üblich, mit Weißwein verschnitten wurde, um intensiver zu sprudeln. Hier lagern sich die Kohlensäure-Moleküle an die Gerbstoffketten an, weshalb sie im Glas wenig aktiv sind, sich im Mund aber lösen, um dort fein und mild aktiv zu werden.

Phantastisch persistente Perlung, superbe Präzision im Mundgefühl und wenig Zucker sind Christian Belleis Handschrift. Sein Lambrusco »Brutrosso« belebt und fördert die Lebenslust. Er schmeckt mild, leicht und trocken, erinnert im Duft an Himbeeren und Erdbeeren, reife Äpfel und Zitrusfrüchte, macht mundwässernd Appetit auf mehr und will getrunken werden. Da hat Prosecco nichts zu putzen.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020+

Restzucker: 8 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Schwemmland

Besonderes: Traditionelle

Flaschengärung

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Diam | Kunstkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,3

0,75l

13,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IER16111



www.weinhalle.de