



OTTOCENTONERO

Vino Lambrusco Emilia IGT, vino frizzante secco. Vigneti coltivati nelle zone di provincia reggiana e modenese

TIPO DI VITIGNI Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa e Lancellotta.

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5 %

RESIDUO ZUCCHERINO 13 g/L

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 12-14 °C



ORIGINE ROSE'

Provincia di Mantova Lambrusco IGP.

Vigneti coltivati nelle zone di San Benedetto Po, Mantova, Lombardia, OltrePò Mantovano

TIPO DI VITIGNI Grappello Ruberti.

GRADAZIONE ALCOLICA 12%

RESIDUO ZUCCHERINO 0-1 g/L



Rosé

Lambrusco di Sorbara Spumante Rosé D.O.C. Brut Metodo Classico

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara coltivate nei terreni alluvionali del fiume Secchia.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5 %

RESIDUO ZUCCHERINO 5,5 g/L

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 8 °C



ROSA MATILDE

Lambrusco Montericco rosato Colli di Scandiano e Canossa DOC.

TIPO DI VITIGNI Lambrusco Montericco

GRADAZIONE ALCOLICA 11%

RESIDUO ZUCCHERINO 7,9 g/L

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 8-10 °C



IL SOGNO DEL DUCA

Vino Rosso di Quistello IGP frizzante

TIPO DI VITIGNI Lambrusco Grappello Ruberti, Maestri e Salamino.

VINIFICAZIONE fermentazione a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA 11%

RESIDUO ZUCCHERINO 1 g/L

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 14-16 °C



VINI DEI RE

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

TIPO DI VITIGNI Lambrusco Grasparossa in purezza

GRADAZIONE ALCOLICA 11%

RESIDUO ZUCCHERINO 10 g/L

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 10-12 °C



GAVIOLI
CANTINIERI DAL
1 7 9 4



LAMBRUSCO DI SORBARA D.O.C.

Vino Lambrusco di Sorbara D.O.C., frizzante secco, rifermentazione naturale, secondo Metodo Charmat. Vigneti situati nel cuore della DOC del Sorbara, in località di Cristo, a 200 metri dal fiume Secchia

GRADAZIONE ALCOLICA 11%

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 10-12 °C



GIACOBAZZI 2

Lambrusco DOC Grasperossa di Castelvetro, secco frizzante secco, Metodo spumante Charmat-Lungo.

TIPO DI VITIGNI 85% Lambrusco di Grasperossa di Castelvetro, 10% Lambrusco Sorbara, 5% Malbo Gentile

GRADAZIONE ALCOLICA 11%

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 8-10 °C



IL BUCCIAMARA

Reggiano Rosso DOP, rosso frizzante secco

Vigneti coltivati nelle zone della località di Gualtieri

GRADAZIONE ALCOLICA 11%

RESIDUO ZUCCHERINO 13 g/L



COCAI

Lambrusco Mantovano Rosè Frizzante biologico

Vigneti coltivati nelle zone di Poggio Rusco di Mantova

TIPO DI VITIGNI Lambrusco di Marani e Salamino

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%



OTTOCENTODICIANNOVE

Lambrusco Rosso dell'Emilia IGT, Spumante extra brut, Metodo Charmat

Vigneti coltivati nella località di Cortile di Carpi

TIPO DI VITIGNI Salamino

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 8-10 °C



TENUTA MORELLO

Vino Lambrusco di Sorbara DOP, secco, Metodo Charmat, rosso frizzante prodotto nei vigneti Messori.

Deve il nome alla tenuta Morello di Soliera (Modena) dove viene coltivato.

TIPO DI VITIGNI 100% Sorbara in purezza con vendemmia manuale
TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE Spalliera e Semibellussi con ceppi di oltre 50 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA 11%

RESIDUO ZUCCHERINO 10 g/L

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 8-10 °C



SuDiGiri

Lambrusco Grasperossa di Castelvetro
Spumante Biologico Extra Dry DOP
VINIFICAZIONE in rosso con macerazione e fermentazione a temperatura controllata.
Rifermentazione con Metodo Charmat o Martinotti
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5%
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 13-14 °C



PIETRACHIARA

Lambrusco di Sorbara Rosè DOP
Zona di produzione Villavara
VINIFICAZIONE in rosso con breve macerazione a temperatura controllata. Metodo Charmat.
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5%
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 9-11 °C



SAIO ROSSO

Lambrusco Grasperossa, Cabernet Sauvignon, Uva Tosca,
Lambrusco Maestri Vigneti
coltivati nelle zone di Castelvetro di Modena
VINIFICAZIONE Vino biologico, fermentazione naturale in bottiglia.
metodo Ancestrale
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5 %
RESIDUO ZUCCHERINO 90 gr
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 13-16 °C



VIGNA DEL CRISTO

Vino Lambrusco di Sorbara D.O.C., frizzante secco
Metodo spumante Charmat
Vigneti situati nel cuore della DOC del Sorbara, in località di Cristo, a 200 metri dal fiume Secchia
GRADAZIONE ALCOLICA 11%
RESIDUO ZUCCHERINO 7 g/L
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 8-10 °C



LA VIE

Lambrusco Rosso di Modena DOC
Metodo Charmat spumante
100% prodotto con uve Sorbara da vigneti di proprietà
GRADAZIONE ALCOLICA 10,5%
RESIDUO ZUCCHERINO 7,5 g/L
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 10/12 °C



OH PERO'

Spumante extra brut rosè, Lambrusco emilia IGP
Metodo charmat lungo
Vigneti situati nella zona di Sozzigalli
VARIETA' 100% Lambrusco di Sorbara
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5 %
RESIDUO ZUCCHERINO 3,5 g/L
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO 6-8 °C