

## OPERA 02

### Secco Lambrusco di Modena DOP Spumante, Ernte 2019



Lambrusco hat in der Schweiz nicht gerade den besten Ruf. Aber mit OPERA 02 ändert sich dies schlagartig.

Es ist ein wahrlich perlendes Vergnügen diesen Spumante im Glas zu sehen, ihn auf der Zunge und am Gaumen zu spüren.

Lebhaft, enorm fruchtig, trocken ausgebaut, exzellent in der Harmonie und langanhaltend. Ein erlesener Start eines Menüs - oder sogar schon der Höhepunkt?

Lambrusco-Reben werden in vier unterschiedliche DOC-Gebiete eingeteilt: Sorbara, Reggiano, Salamino und Grasparossa di Castelvetro. Sie alle wachsen rings um die Stadt Modena in der Emilia Romagna, im Norden Italiens. OPERA I 02 liegt in den Hügeln südlich von Modena. Dort wird traditionell der Lambrusco Grasparossa di Castelvetro angebaut. Die Rebvariante Lambrusco Grasparossa ist tief dunkelrot, tanninreich und wird in dieser Variante trocken (= secco) ausgebaut. Der Alkoholgehalt liegt bei 11 Vol.-%, die Gesamtsäure bei 7–8 g/l. Dieser Spumante passt zu Antipasti mit Hülsenfrüchten, Mortadella, Schinken und Käse, zu Pasta mit Fleischsauce und vor allem zu Fleischgerichten. Außerdem ist er eine ausgezeichnete Erfrischung im Sommer - und er kann zu sommerlichen Mix-Drinks verwendet werden.

Rebsorte:	95% Lambrusco di Grasparossa, 5% Salamino
Alkoholgehalt:	11 %
Anbaugebiet:	In den Hügeln südlich von Modena nahe der Stadt Castelvetro auf schlick-, sandig- und tonigen Böden
Rebenalter:	ca. 15 Jahre
Herstellung:	Frühe Ernte bis Mitte September, nach der Rotweinmostbereitung Kühlung auf ca. 5°C, vier bis fünf Tage Mazeration, für die zweite Gärung des Grasparossa-Mostes werden spezielle Hefen verwendet. Bei 15°C wird die zweite Gärung im Autoklaven nach der Charmat-Methode vorgenommen.
Beschreibung:	Dunkles Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen; im Bukett fruchtig und anhaltend frisch, verstärkt durch die ausgezeichnete Säure, mässig alkoholisch; am Gaumen Aromen von der Schwarzkirsche, frischer Körper, saftig und harmonisch, gut strukturiert und leicht tanninhaltig; lebendige Perlage, präsenes Finish hinterlassend
Trinktemperatur:	8° - 10° C
Passt zu:	italienischer Wurstvariation, Primo Piatto mit Ragout und Pasta, verschiedenen Fleischsorten, gegrilltem Fleisch, Eintöpfen und Aufläufen oder als sommerliche Erfrischung in Mixgetränken
Verschluss:	Sektkorken

Vegan: ja

Sulfite: ja

Auszeichnungen: Lambrusco BRUT 2019 Gambero Rosso 2020: 🏆🏆