

# Qualcuno Vuole Essere ROBIN

## VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



Spumante Rosè Sui Lieviti (Non Sboccato) - Dosaggio Zero



**100% Lambrusco Salamino** | Loc. Molino di Gazzata, San Martino in Rio RE



Uve selezionate e raccolte a mano nella prima settimana di Settembre.



Pressatura soffice delle uve a grappolo intero. Fermentazione spontanea in acciaio. Maturazione sulle fecce fini per 6-7 mesi con periodici *bâttonages*. La rifermentazione avviene in bottiglia secondo le regole del metodo classico utilizzando come *liquer de tirage* il mosto della base di partenza tenuto a freddo. Dopo 10/12 mesi di affinamento sui lieviti non viene effettuata la sboccatura, questo dona longevità a questa bollicina che è in continua evoluzione.



Rosa cerasuolo tenue, luminoso e ravvivato dal fine perlage. Di aroma elegante ed intenso con note di melograno, sentori agrumati di limone e fragolina di bosco. Al palato è finissimo, fresco e fragrante con un'acidità penetrante e piacevole, accompagnata da una sapidità che ne esalta la persistenza. La struttura di questo incredibile Spumante è supportata dal dialogo continuo tra il vino e i suoi sedimenti



Omaggio al Lambrusco Salamino, Robin è una bollicina di rara complessità, estremamente versatile. Ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare salumi e affettati, frittura di pesce, pasta con sughi di carne o verdure. Ideale con panificati e Pizza.



scatola da 6 bottiglie x 0,75 Lt  
scatola da 3 bottiglie x 1,5Lt



12 % vol.



6°-8° C