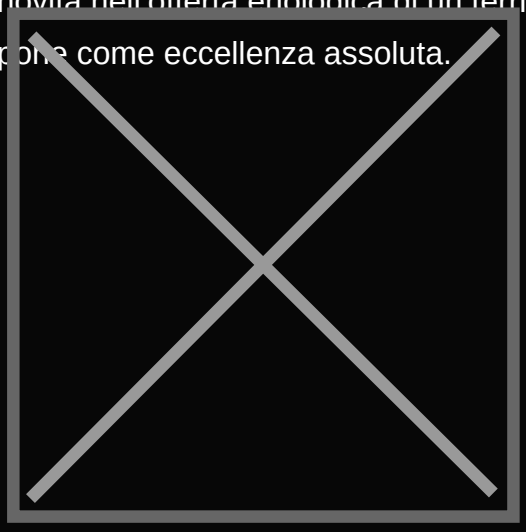
Opera Rosa, il lambrusco rosé brut bio della famiglia Montanari

lambrusco-grasparossa-di-castelvetro-dop-opera-rosa-im3-4faa7f98

Opera Rosa è un lambrusco rosé brut, biologico, vinificato in bianco, di grande freschezza, con sentori di lampone e un ricordo di macedonia di fragole all'arancia, che ambisce a diventare la bollicina ideale dell'estate, trovando il suo abbinamento perfetto con prosciutto di Modena, culatello, passatelli e tortellini, ma che si sposa magnificamente anche con il pesce o che diventa un perfetto vino da entrée.

Al naso Opera Rosa ha un **aroma fruttato e persistente**, così come persistente e di grande finezza, risulta il perlage. Insomma, un vino al tempo stesso chic e gioioso, proprio come la sua bottiglia, e che al bicchiere spicca col suo color rosa cerasuolo intenso e costituisce senza dubbio una importante novità nell'offerta enologica di un territorio straordinario, all'interno del quale la tenuta Opera|02 si pone come eccellenza assoluta.



Qui la **vendemmia**, anche a causa delle pendenze delle colline,

si effettua a mano: i grappoli vengono portati in cantina, che si trova a pochi metri dai vigneti, messi

in una pressa soffice a polmone che schiaccia delicatamente l’acino contro la parete. Il mosto rimane a contatto con le vinacce appena due minuti, sufficienti a estrapolare il caratteristico colore rosato. Il mosto così ottenuto va in **fermentazione per sei mesi** con un metodo charmat a temperatura controllata. Ogni passaggio successivo, dall'imbottigliamento all’etichettatura, avviene sempre in azienda.

Posta tra le dolci colline di Levizzano Rangone, in uno degli scorci più suggestivi del territorio modenese, la tenuta Opera|02 **festeggia quest’anno i suoi primi 20 anni** (il suo nome fa infatti riferimento all’anno di fondazione).

La famiglia Montanari, la cui passione per l’agricoltura ha origini lontane, ha destinato oggi alla produzione vitivinicola, unicamente con metodo biologico, trenta ettari di terreni. Oltre al **Lambrusco** Grasparossa, si producono uve di moscato e trebbiano modenese, ma anche il malbo gentile, oggetto di una recente rivalutazione da parte del mondo enologico.