

BASSOLI



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.
H3461



La Cantina Bassoli fu fondata nel 1922 a Carpi.

Oggi, siamo alla quinta generazione e con Riccardo, nasce un desiderio, maturato negli anni: quello di riuscire a produrre grandi vini che rappresentino al meglio l'essenza e la cucina emiliana.

La gestione del vigneto segue i dettami della viticoltura naturale e dell'agricoltura biologica:

la potatura e le lavorazioni del terreno sono scandite dalle fasi lunari ;

la difesa fitosanitaria è affidata soltanto a rame e zolfo distribuiti in minime quantità evitando ogni tipo di concimazione; la lotta integrata consente di vivificare il terreno e di ripopolare le nostre terre di una vasta varietà faunistica ormai perduta nelle nostre zone.





Tutto questo per riuscire a portare i nostri grappoli sani a maturazione e per consentirci di vinificarla con la totale assenza di correttivi e prodotti chimici.

L'uva, dopo la diraspatura, viene in parte lasciata a chicco intero ed in parte leggermente pigiata con una pressa soffice per evitare di estrarre componenti sgradevoli dalle bucce. La macerazione viene fatta a temperatura controllata per poter estrarre più colore e profumi, mentre la fermentazione avviene in maniera spontanea.

Produciamo vini naturali, di conseguenza in cantina non vengono utilizzati: solfiti aggiunti, solforosa, acido ascorbico, tannini e additivi.

La presa di spuma avviene in piccole botti d'acciaio isobariche, apportando repentine depressurizzazioni in modo da ottenere un vino dal perlate fine e con un gusto elegante.

Negli anni abbiamo adottato un nuovo stile di vinificazione e di produzione, sempre con un occhio di riguardo ai nostri primi passi "LA RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA".

TERROIR



Ancestrale di Sorbara

Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOP "PÉT NAT"

Tipologia: Vino rosato frizzante.

Vinificazione: Pigiatura soffice, veloce macerazione, prima fermentazione sui propri lieviti. Rifermentazione naturale in bottiglia con aggiunta di mosto autoprodotta e lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia per sei mesi.

Uve: Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz.

Terreno: sciolto e limoso.

Colore: fiori di ciliegio, luminoso e con fine perlage.

Aroma: note di lamponi e agrumi.

Sapore: asciutto, fresco con spiccata acidità.

Si consiglia come aperitivo, pesce fritto o crudo e salumi!

Gradazione alcolica: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.



Ancestrale bianco

Denominazione: Lambrusco bianco dell'Emilia "PÉT NAT"

Tipologia: Vino bianco frizzante.

Vinificazione: Pigiatura soffice, vinificazione in bianco, prima fermentazione sui propri lieviti. Rifermentazione naturale in bottiglia con aggiunta di mosto autoprodotta e lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia per sei mesi.

Uve: Lambrusco.

Sistema di allevamento: G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz.

Terreno: sciolto e limoso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, fine perlage.

Aroma: note di pesca e mela verde.

Sapore: asciutto, fresco con spiccata acidità.

Si consiglia come aperitivo, pesce fritto o crudo e salumi!

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

CIACARON



Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.

Tipologia: Vino rosso frizzante.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora intenso con spuma croccante e compatta.

Aroma: note di melograno, ribes, more.

Sapore: sapidità e rotondità sono perfettamente bilanciati, nel finale è asciutto e pulito.

Perfetto con piatti tipici emiliani, carni rosse, formaggi, pasta e zuppe!

Gradazione alcolica: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 10 g / l

Acidità totale: 7,5 g / l



MANFREINA

Denominazione: Spumante brut Lambrusco di Sorbara DOP

Tipologia: Vino rosè spumante.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosa fior di pesco, spuma fine e ricca alla mescita.

Aroma: note di viola, ciliegie e lamponi.

Sapore: setoso e intenso con acidità non stucchevole.

Perfetto come aperitivi, pizza e piatti raffinati a base di pesce!

Gradazione alcolica: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 8 g/l

Acidità totale: 6 g/l



NERO + NERO

Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.

Tipologia: Vino rosso frizzante.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora intenso con spuma croccante e compatta.

Aroma: sentori di more, ciliegie e mandorle.

Sapore: corposo, avvolgente e morbido.

Si consiglia con piatti di pasta all'uovo e selvaggina al forno!

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 20 g / l

Acidità totale: 8 g / l

BLANC DE BLANCS



Denominazione: pumante bianco extra brut I.G.T.

Tipologia: Vino bianco spumante.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Chardonnay e Pinot noir.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: sentori di pera williams e pane tostato, leggeri sentori di frutta esotica.

Sapore: fresco, asciutto, con note di pesca e mela golden.

Si consiglia come aperitivo, si accompagna con formaggi, pesce, crostacei e risotti!

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 3 g / l

Acidità totale: 5 g / l



BRUT ROSSO

Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.

Tipologia: Vino rosso spumante.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Aroma: sentori di viole e rose.

Sapore: frutti di bosco e frutta secca, asciutto e corposo.

Ottimo con bolliti, pasta all'uovo e carni grigliate!

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 4 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l



BRUT ROSE'

Denominazione: Lambrusco di Modena D.O.P.

Tipologia: Vino rosè spumante.

Vinificazione: Vendemmia tardiva a fine settembre, pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Lambrusco Salamino di S. Croce, Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosa corallo, con spuma compatta ed evanescente.

Aroma: note di fragola e frutti di bosco.

Sapore: asciutto, fresco con acidità non stucchevole.

Perfetto con piatti tipici della cucina modenese, come tortelli e piatti con aceto balsamico!

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire at 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 8 g / l

Acidità totale: 6 g / l



CANTINA BASSOLI

NATURE Our desire is to produce healthy and delicious wine in a sustainable way, respecting nature.
We are certified according to EU organic guidelines.

TRADITION Our family has been dedicated to viticulture for many generations. In recent years, however, we have given a contemporary face to this tradition. Preserving what is valuable and creating something new is our ideology.

PASSION For us, wine is the most sensual expression of agricultural culture.
Our belief is producing the best possible wine of the highest natural quality and focusing on the minor details.
Vitality is the dominant characteristic in Bassoli wines.

A good glass of wine is a sensual expression of agricultural culture. Each of our wines speaks its own language.
They tell us about the earth, the sky, the rain and the hands take care of them.

Viticulture has a long tradition in our family.
We continue to treat this tradition and the gift that it is with care. With great respect for people, animals and the plants.
We use modern technologies for this. Our main goal is to restore and maintain the natural cycles.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N. 1308/13

Via Canalvecchio 8/C 41012 Carpi (MO)

P.IVA 03679070361

Tel: +39 059660192 www.cantinabassoli.it