ca' dè monaci

Vino frizzante Lambrusco IGT dell'Emilia Rosso amabile

TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso amabile

VITIGNI PRINCIPALI

Lambrusco dell'Emilia

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalle aree vocate della regione Emilia

TERRENI

Terreni di medio impasto argilloso-calcarei con sistemi di impianto misti

RACCOLTA

La maturazione si raggiunge normalmente tra fine settembre e inizio ottobre, a seconda delle diverse varietà di uve Lambrusco.

VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione a contatto con le bucce per estrarne colore e tannini. Fermentazione e presa di spuma in autoclavi di acciaio a temperatura controllata, secondo il metodo Charmant.

COLORE

Rosso con riflessi violacei

OLFATTO

Al naso fragranti sentori di piccoli frutti rossi freschi, come mora, lampone e ribes e ricordi speziati di pepe bianco, chiodi di garofano e cannella.

GUSTO

Un vino giovane e fresco, di medio corpo, caratterizzato da un a spiccata morbidezza, bilanciata da un'ottima acidità. In bocca lascia un piacevole retrogusto di piccoli frutti rossi e bacche.

ABBINAMENTI

Ben si adatta a pastasciutte con sughi di carne, piatti succulenti a base di carne, arrosti ed ai salumi tipici Emiliani. La versione amabile accompagna egregiamente i dolci secchi e la pasticceria della tradizione modenese.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

8,0% vol

[Emiliana (75 cl)], [8% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)