# Vino frizzante Lambrusco IGT dell'Emilia Rosato amabile




**TIPOLOGIA**

Vino frizzante rosato 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 rosato, con una breve macerazione a contatto con le bucce per estrarne il tipico colore rosa e la struttura dei tannini. Fermentazione e presa di spuma in autoclavi di acciaio a temperatura controllata, secondo il metodo Charmant.

**COLORE**

Rosato brillante

**OLFATTO**

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

**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 bacche e uva spina.

**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)