



ca'dè monaci

Vino frizzante Lambrusco IGT dell'Emilia Bianco amabile



TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco 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

Vinificazione in bianco con separazione immediata delle bucce a freddo.

Fermentazione e presa di spuma in autoclavi di acciaio a temperatura controllata, secondo il metodo Charmant.

COLORE

Giallo paglierino brillante

OLFATTO

Al naso sentori di piccoli frutti freschi, come mela, pompelmo, limone e uva spina e ricordi speziati di cannella e chiodi di garofano, piacevoli note erbacee nel retrogusto.

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)



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



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