

## Vino frizzante Lambrusco IGT dell'Emilia Bianco amabile



Frizzante 150cl ( 75 cl )

### **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, arrostiti 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



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

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