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

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti e primi piatti a tendenza dolce, come pasta con sugo verdure, frutti di mare e crostacei, formaggi morbidi e verdure grigliate.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

[Frizzante 150cl (150 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)