

## Vino frizzante Lambrusco IGT dell'Emilia Rosato amabile



Frizzante 150cl ( 150 cl )

### **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



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

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