

## Vino frizzante Lambrusco IGT dell'Emilia Rosso secco



### TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso secco

### 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 rosso, con macerazione a contatto con le bucce per estrarne colore e tannini. Fermentazione e presa di spuma in autoclavi di acciaio a temperatura controllata, secondo il metodo Charmant.

### COLORE

Rosso con riflessi violacei

### 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, secco e leggermente erbaceo, con una buona acidità. In bocca lascia un piacevole retrogusto di piccoli frutti rossi e bacche.

### ABBINAMENTI

Ben si adatta a pastasciutte con sughi di carne, piatti succulenti a base di carne, arrosti ed ai salumi tipici Emiliani.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

10,0% 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)