

## Vino frizzante Lambrusco IGT dell'Emilia Rosso secco



Emiliana ( 75 cl )

### **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

