



## Vino frizzante Rosso amabile

### TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso AMABILE

### VITIGNI PRINCIPALI

Uve vocate alla frizzantatura

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle regioni nord e centro Italia

### TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

### RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

### VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione a contatto con le bucce, segue la pressatura soffice e la fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

### COLORE

Rosso acceso con riflessi violetti; perlage leggero e vivace.

### OLFATTO

Piacevole bouquet floreale e fruttato con note frutti rossi e sentori vinosi di uva fresca.

### GUSTO

Caratterizzato da un'a spiccata morbidezza, bilanciata da un'ottima 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, 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



[Emiliana ( 75 cl )], [8% vol]

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



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