

Lambrusco IGT Emilia

ZONA DI PRODUZIONE

Modena e Reggio Emilia

VITIGNI

Lambrusco

VINIFICAZIONE

L'uva appena raccolta viene diraspata e contemporaneamente pigiata, poi trasportata in serbatoi in acciaio dove viene lasciata fermentare con le bucce.

La successiva operazione consiste nella svinatura, cioè la separazione totale delle vinacce dal mosto ed il passaggio di quest'ultimo in serbatoi dove viene periodicamente travasato per dividerlo dalle fecce decantate. La presa di spuma rigorosamente naturale, avviene in tempi lunghi, mediamente 60 giorni, attraverso il metodo charmat.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,8 g/l

Grado alcolico: 10,50%

Estratto secco: 21 g/l

Zuccheri residui: 28 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi violacei e spuma evanescente della medesima tonalità, ha profumo vinoso, intenso, fruttato e fragrante, che ricorda anche l'aroma dell'uva. Di sapore sapido, armonico gradevolmente vinoso, di equilibrata acidità, leggermente fruttato, con piacevole retrogusto amarognolo, ha profumo intenso, marcatamente fruttato e fragrante.

Ottimo come aperitivo e durante il pasto.

Temperatura di servizio: 10–12 °C

