

LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSSO SPUMANTE SUI LIEVITI

SCHEMA TECNICA

Uva Biologica	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 100%
Vendemmia	2020
Tipologia	Rosso Spumante Rifermentato in Bottiglia Lasciato col Fondo
Vigneti	Estensione: 0,50Ha; 4000ceppi/Ha produzione: 80q/Ha; resa 60%
Area di Produzione	Casale California (MO)
Sistema di allevamento	Controspalliera
Potatura	Cordone speronato
Bottiglie prodotte	1000
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve, diraspa-pigiatura macerazione contemporanea alla fermentazione per 5-7 giorni a temperatura controllata, sfeccitura, ed affinamento in acciaio per 6 mesi. Tiraggio dalla primavera successiva alla vendemmia. Lasciato sui propri lieviti.
Note di degustazione	Spuma generosa colore violaceo tipica, vino rosso rubino dai riflessi malva, profumo di frutti rossi intenso. Al palato secco, deciso e giustamente tannico armonizzato dalla fresca acidità.
Temperatura di servizio	+7/10 °C
Abbinamenti	Si sposa perfettamente con tutta la cucina tipica emiliana, oltre a pietanze nazionali a base di carne.
Gradazione alcolica	11%



LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSSO SPUMANTE SUI
LIEVITI

