

## LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSATO AMABILE

### **Vitigni**

Lambrusco Salamino 30%, Lambrusco Marani 30%, Lambrusco Maestri 30%, Ancellotta 10%

### **Vendemmia**

Generalmente verso la fine di settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

### **Vinificazione**

Il mosto macera sulle bucce per una notte a basse temperature, in questo modo mantiene un colore rosato e profumi delicati ed eterei; la fermentazione alcolica parziale degli zuccheri presenti viene interrotta alla giusta percentuale zuccherina attraverso ripetute filtrazioni, mentre la conservazione del vino avviene in vasche anch'esse a temperatura controllata. Questa tecnica consente al vino di arricchirsi dei profumi e dei gusti tipici derivati dal residuo zuccherino presente

**Bottiglie prodotte:** 12.000

**Gradazione:** 8,5% vol.

**Zuccheri:** 46 g/l

**Acidità totale:** 7,7 g/l

### **Caratteristiche organolettiche**

Dal colore rosato vivace con riflessi violacei, esprime un profumo caratteristico, intenso, floreale; al palato è armonico, delicato e leggermente sapido.

Si abbina ai piatti della cucina emiliana in genere, oppure fuori pasto quando si desidera un vino amabilmente gradevole. Servire a 12-14 °C

### **Grapes**

Lambrusco Salamino 30% , Lambrusco Marani 30%, Lambrusco Maestri 30%, Ancellotta 10%

### **Harvest**

The grapes are picked up by hand usually at the end of September

### **Vinification**

The must macerates in contact with the skins for one night at low temperature, in order to maintain the rose color and delicate bouquet; The partial alcoholic fermentation of the sugars is stopped at the right sugars level with many filtering operations, while the preservation of the wine takes place in tanks at controlled temperature. This technique allows the wine to enriches itself of the typical taste and scent of the remaining sugar

**Bottles:** 12.000

**Alcohol:** 8,5% vol.

**Sugars:** 46 g/l

**Total acidity:** 7,7 g/l

### **Organoleptic characteristics**

Bright rose color with purplish highlights; intense, characteristic, flower bouquet. Harmonic, delicate and a little sapid on the palate. Best served with all typical dishes of Emilia. Serving temperature: 12-14 °C



DOVE  
C'È  
FERMENTO.