

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSSO

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 non meno di 48 ore; per poi fermentare a temperatura controllata per 20 giorni

Bottiglie prodotte: 54.000

Gradazione: 10,5% vol.

Zuccheri: 9,5 g/l

Acidità totale: 6,6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosso rubino intenso, esprime un profumo vinoso di more selvatiche; al palato è vivace, vinoso che ricorda piccoli frutti di sottobosco. Si abbina ai piatti della cucina emiliana in genere. Servire a 14-16 °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 with the skins for at least 48 hours, then ferments at controlled temperature for 20 days

Bottles: 54.000

Alcohol: 10,5% vol.

Sugars: 9,5 g/l

Total acidity: 6,6 g/l

Organoleptic characteristics

Ruby red intense color, vinous scent which reminds to blackberry; bright and vinous on the palate which reminds to berry fruits. Best served with typical dishes of Emilia. Serving temperature: 14-16 °C

