



VINO ROSSO SPUMANTE

---

## LUSVARDI BRUT

- Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP
- Vitigno: 100% Lambrusco (Salamino, Grasparossa)
- Vinificazione: Uve selezionate e raccolte a mano, diraspa-pigiatura seguita da 12 giorni di macerazione pellicolare, svinatura e pressatura soffice delle vinacce
- Affinamento: Fermentazione diretta del mosto d'uva in autoclave con conseguente presa di spuma attraverso un'unica fermentazione
- Gradazione alcolica: 11,5% VOL.
- Descrizione: Rosso rubino con riflessi violacei, dal perlage fine e persistente. Di aroma elegante presenta sentori di frutta rossa, in particolare ciliegia, ribes e lampone affiancati da note floreali fresche ed avvolgenti. Al gusto ha un'acidità penetrante e piacevole, accompagnata da una sapidità che ne esalta la persistenza. Grande aperitivo, ideale con salumi e affettati e a tutto pasto con piatti mediamente grassi
- Temperatura di servizio: 6°- 8°C
- Formati: 0,75l - 1,5l