



VINO ROSSO FRIZZANTE COL FONDO

GRATO

- Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP
- Vitigno: 100% Lambrusco (Salamino, Grasparossa)
- Vinificazione: Fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione a temperatura controllata di 26°/28°C per un periodo di 12-14 giorni con un delestage giornaliero. Segue una sosta in acciaio sulla feccia nobile per un affinamento di circa 7 mesi
- Affinamento: Rifermentazione in bottiglia utilizzando lieviti naturali e come liquer de tirage il mosto delle stesse uve della base di partenza. Al termine della fermentazione, i lieviti rimangono sul fondo e partecipano attivamente alla maturazione del vino
- Gradazione alcolica: 11% VOL.
- Descrizione: Di colore inizialmente rosso rubino, presenta note di frutta rossa, in particolare ciliegia e ribes, affiancate da note speziate di pepe. Con il proseguo della maturazione questi sentori vengono complessati dalle note di "crosta di pane" che si originano dai lieviti che rimangono in bottiglia. Al palato il vino si presenta fresco ed asciutto. Il fine perlage è accompagnato da una buona acidità e ad una equilibrata componente tannica. Ideale con salumi e affettati, primi piatti di pesce e risotti
- Temperatura di servizio: 8 - 10°C
- Formati: 0,75l - 1,5l