



VINO ROSATO SPUMANTE

LUSVARDI ROSÉ

- Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP
- Vitigno: 100% Lambrusco (Salamino, Grasparossa)
- Vinificazione: Uve selezionate e raccolte a mano, diraspa-pigiatura seguita da breve 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: Colore rosato brillante, ha un perlage sottile, elegante e persistente. Il profumo è intenso, avvolgente, con note fresche e vivaci, prevalentemente fruttate, che ricordano i frutti di bosco e la mela verde alle quali si affiancano ricordi floreali di glicine e rosa canina. In bocca è sottile, soave con una giusta acidità sostenuta dal fine perlage, ben assortita con il residuo zuccherino che ne aumenta l'equilibrio gustativo. Ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti, frittiture di pesce e in generale con crostacei anche crudi. Ideale in abbinamento a torte salate e piatti leggeri a base di verdure di stagione
- Temperatura di servizio: 6°C
- Formati: 0,75l - 1,5l