



VINO ROSSO FRIZZANTE

SENZAFONDO

- Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP
- Vitigno: 100% Lambrusco (60% Lambrusco Salamino, 40% Lambrusco 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.
- Affinamento: Rifermentazione in autoclave metodo Charmat
- Gradazione alcolica: 11% VOL.
- Descrizione: Rosso rubino, presenta note fruttate di ciliegia e di sottobosco, ben accompagnate dalle note floreali della violetta. Al palato il vino si presenta mediamente corposo, fresco e vivace, con un grande equilibrio tra acidità, zuccheri e componente tannica. Ideale con salumi e piatti della tradizione, risotti e grigliate di carne e verdure.
- Temperatura di servizio: 8°-10°C
- Formati: 0,375l - 0,75l - 1,5l