



Vino Fermo Rosato



100% Lambrusco Salamino | Loc. Molino di Gazzata, San Martino in Rio RE



Uve selezionate e raccolte a mano nella seconda metà di Settembre/prima decade di Ottobre.



Le uve vengono delicatamente pigiate e diraspate e macerate per 6 ore circa. Pressatura soffice delle uve a grappolo intero. Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio, dove rimane ad affinare per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato.



Rosato profumato e di carattere con sentori di fragola, piccoli frutti rossi, melograno, rosa canina. Si contraddistingue per una spiccata acidità che invita alla bevuta, equilibrata dalla sapidità tipica del Lambrusco Salamino.



Vino a tutto pasto, si abbina a crostacei, frittura di pesce, piatti leggeri e delicati a base di verdure, finger food. Perfetto da abbinare alla cucina fusion/orientale.



scatola da 6 bottiglie x 0,75 Lt



11,5% vol.



10° - 12° C