

## Lambrusco Emilia

Rosso IGT Secco



**Colore:** rosso rubino vivace.  
**Profumo:** gradevole e persistente, con sentore di viola.  
**Palato:** asciutto, fruttato, fresco e brioso, piacevolmente armonico.

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,75 l. - 1,5 l. vite  
**Bottiglie prodotte:** 150.000  
**Classificazione:** vino rosso frizzante secco a fermentazione in serbatoi di acciaio inox  
**Area di produzione:** regione Emilia  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Produzione massima per ettaro:** kg. 20.000  
**Tipo di terreno:** argilloso  
**Fermentazione:** a bassa temperatura  
**Zuccheri:** 9 g/l.  
**Acidità totale:** 6,50 g/l. (valore indicativo medio)  
**Acidità volatile:** 0,35 g/l. (valore medio)

**Anno vendemmia:** NV  
**Contenuto alcolico:** 10% vol.  
**Temperatura di servizio:** 10 - 11° C  
**Vitigno:** Lambrusco Marani  
**Invecchiamento:** Da bersi giovane con un massimo di durata di 2 o 3 anni

### Abbinamenti

Indicato per accompagnare antipasti.