

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.

