

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 naturale

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.