

LE ROSE

Lambrusco dell'Emilia rosato I.G.P. Spumante Brut

Piacevole lambrusco rosato derivato da uve Lambrusco Marani. Vino dai profumi fruttati e delicati, piacevolmente morbido che si apprezza come aperitivo e a tutto pasto.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Lambrusco dell'Emilia I.G.P.
TIPOLOGIA	Vino IGP, spumante, brut
UVAGGIO	Lambrusco Marani 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.600
DATI ANALITICI	Alcol 11,5% vol., zuccheri residui 9 g/l, acidità totale 7 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Viano e Visignolo (295 m. slm)
TERRENO	Di medio impasto, alluvionali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Metà settembre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Pigiatura e pressatura soffice diretta. Decantazione dinamica. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat
AFFINAMENTO	Sosta sui lieviti di rifermentazione per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento


CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Rosa cerasuolo con riflessi color foglia cipolla rossa
SPUMA	Bianca, evanescente
PROFUMO	Ampio, floreale, fruttato con sentori di fragola e frutti rossi
SAPORE	Morbido, fresco

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Aperitivo, primi leggeri

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	 8 053904 450152

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIA	TAPPO	SCATOLA
VETRO GLI	ALLUMINIO CALORE	ACCIAIO FEA	SUGHERO FORI	CARTA PAPPI
colle	dove va			
RACCOLTA VETRO	RACCOLTA METALLI	RACCOLTA METALLI	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune - Separa le componenti e conferiscile in modo corretto