

NUSTRANEIN

Lambrusco dell'Emilia IGP

Si caratterizza per un colore rubino lucente, con sentori di amarena e frutta rossa. Semplice e vivace, al gusto è dotato di una fresca acidità.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Lambrusco dell'Emilia IGP
TIPOLOGIA	Vino IGP rosso, secco, frizzante
UVAGGIO	Lambrusco Marani 40%, Lambrusco Maestri 60%
BOTTIGLIE PRODOTTE	13.000
DATI ANALITICI	Alcol 11 % vol, zuccheri residui 10 g/l, acidità totale 6,5 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Borzano (RE)
TERRENO	Di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Seconda metà settembre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Vinificazione in rosso con breve macerazione. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat
AFFINAMENTO	In acciaio

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Rosso rubino
SPUMA	Rosa, persistente
PROFUMO	Frutta rossa
SAPORE	Secco, fresco

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Cucina emiliana, gnocco fritto

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	8 053904 450145

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	GABBIETTA	TAPPO	SCATOLA
cos'è VETRO	ACCIAIO	SUGHERO	CARTA
dove va RACCOLTA VETRO	RACCOLTA METALLI	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

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