

## ROSSO DELLA FORMICA AMABILE

### Lambrusco dell'Emilia IGP

Lambrusco secco ottenuto dalle uve raccolte nei vigneti prossimi all'omonima località, vicina alla nostra cantina. Vino di corpo e struttura, ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana.



#### CARATTERISTICHE

<b>DENOMINAZIONE</b>	Lambrusco dell'Emilia IGP
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino IGP rosso, amabile, frizzante
<b>UVAGGIO</b>	Lambrusco Grasparossa 100%
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	3.300
<b>DATI ANALITICI</b>	Alcol 10% vol, zuccheri residui 32 g/l, acidità totale 6,5 g/l

#### VITICOLTURA

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

#### VINIFICAZIONE

<b>TECNOLOGIA</b>	Vinificazione in rosso con breve macerazione. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
<b>PRESA DI SPUMA</b>	Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat

#### CARATTERI ORGANOLETTICI

<b>COLORE</b>	Rosso porpora
<b>SPUMA</b>	Violacea, persistente
<b>PROFUMO</b>	Frutta rossa
<b>SAPORE</b>	Gradevolmente morbido, tannico

#### CONSIGLI GASTRONOMICI

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14°C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Paste ripiene, piatti della cucina emiliana

#### INFORMAZIONE TECNICHE

<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE</b>	750 mL
<b>CODICE EAN</b>	



#### CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

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

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