

MURO DEL DIAVOLO

Lambrusco dell'Emilia IGP Spumante metodo classico

I "muri del diavolo" sono tipici burroni stratificati derivati dall'erosione di strati marnosi friabili, tipici del nostro territorio, da cui selezioniamo le migliori uve di Lambrusco. La sosta di almeno 24 mesi sui lieviti arricchisce questo vino, rifermentato secondo il Metodo Classico, nella sua struttura e nella sua espressione aromatica.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Emilia Lambrusco IGP
TIPOLOGIA	Vino spumante metodo classico IGP rosso, brut
UVAGGIO	Lambrusco Maestri 50%, Lambrusco Maestri 50%
BOTTIGLIE PRODOTTE	1.800
DATI ANALITICI	Alcol 12% vol, zuccheri residui minori di 2 g/l, acidità totale 6 g/l - per 100 mL E= 73 kcal/304 kJ

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Visignolo, comune di Baiso (RE), 280 m.slm
TERRENO	Medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato, con certificazione SQNPI
EPOCA DI RACCOLTA	Metà settembre, dopo surmaturazione

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Vinificazione in rosso con macerazione. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico
AFFINAMENTO	Per almeno 24 mesi sui lieviti di rifermentazione

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE	Rosso rubino / melanzana
SPUMA	Rosa tenue, persistente
PROFUMO	Corteccia, resina, fiori rossi, frutta
SAPORE	Secco, corposo, sapido

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Salsiccia alla griglia, cotichino

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	 8 053904 450299

E-LABEL CON INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



label.tasto.io/67d84de6fe104f0012ebf7f5