

## 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

<b>DENOMINAZIONE</b>	Lambrusco dell'Emilia IGP
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino IGP rosso, secco, frizzante
<b>UVAGGIO</b>	Lambrusco Marani 50%, Lambrusco Maestri 50%
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	13.000
<b>DATI ANALITICI</b>	Alcol 11 % vol, zuccheri residui 10 g/l, acidità totale 6 g/l - - per 100 mL E= 71 kcal/296 kJ

#### VITICOLTURA

<b>AREA DI PRODUZIONE</b>	Borzano (RE) - 130 m. slm
<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 con certificazione SQNPI
<b>EPOCA DI RACCOLTA</b>	Seconda metà 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
<b>AFFINAMENTO</b>	In acciaio

#### CARATTERI ORGANOLETTICI

<b>COLORE</b>	Rosso rubino
<b>SPUMA</b>	Rosa, persistente
<b>PROFUMO</b>	Frutta rossa
<b>SAPORE</b>	Secco, fresco

#### CONSIGLI GASTRONOMICI

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14°C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Cucina emiliana, gnocco fritto

#### INFORMAZIONE TECNICHE

<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE</b>	750 mL
---------------------------	--------

**CODICE EAN**



**E-LABEL CON INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E INGREDIENTI**



[label.tasto.io/67238f9723ba330012531ec7](https://label.tasto.io/67238f9723ba330012531ec7)