

## TRALCIO ROSSO

Emilia IGP Lambrusco frizzante secco

Lambrusco derivato dalla selezione di uve della varietà Grasperossa. È caratterizzato dalla freschezza, da un ottimo corpo, gradevole tannicità e dalla superba schiuma rossa.



### CARATTERISTICHE

<b>DENOMINAZIONE</b>	Emilia IGP Lambrusco
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino IGP rosso, secco, frizzante
<b>UVAGGIO</b>	Lambrusco Grasperossa 100%
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	3.300
<b>DATI ANALITICI</b>	Alcol 11,5% vol, zuccheri residui 9 g/l, acidità totale 6 g/l - per 100 mL E= 72 kcal/300 kJ

### VITICOLTURA

<b>AREA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti di Borzano (130 m. slm.)
<b>TERRENO</b>	Di medio impasto tendente all'argilloso
<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>	Fine settembre

### VINIFICAZIONE

<b>TECNOLOGIA</b>	Vinificazione in rosso con 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 intenso
<b>SPUMA</b>	Violacea, persistente
<b>PROFUMO</b>	Frutti rossi, mora, mirtillo
<b>SAPORE</b>	Secco, corposo, tannico, fresco

### CONSIGLI GASTRONOMICI

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14°C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Cotechino, salsiccia alla griglia

### INFORMAZIONE TECNICHE

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



E-LABEL CON INFORMAZIONI  
 NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



<https://label.tasto.io/67238d5f23ba330012531eaf>