

Lambrusco dell'Emilia Amabile IGT - Le Vigne dell'Olmo



Regione. Emilia Romagna.



Uve. Lambrusco, raccolte a mano e selezionate dai vigneti collinari e pianeggianti delle provincie di Modena e Reggio Emilia.



Vinificazione. Pigiatura soffice e fermentazione con le bucce a temperatura controllata per estrarre colore e tannini. Successiva fermentazione secondo il metodo Charmat in autoclave che conferisce al vino il caratteristico perlage persistente ed un bouquet fresco e vinoso.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso con ricordi di ciliegia e frutta rossa matura. Sapore fresco, armonico e lievemente dolce, bilanciato da un'ottima acidità.



Analisi. Alcol 9% Vol; Acidità totale 6,2 g/l; Residuo zuccherino 30 g/l; Pressione 2,5 atm.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con piatti di pasta, lasagne al forno, affettati e carni arrosto. Da provare anche con dolci secchi e biscotti. Servire a 12-14 °C.



Bottle. "Reggiana" da 750 ml (in cartoni da 6 bt); 1,5 L (in cartoni da 6 bt).

