

È un vino dai profumi riconoscibili di erbe aromatiche e amarene succose, dal gusto semi-secco fresco con tannini lievi. Vino da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti come ravioli di carne burro e salvia. **Temperatura di servizio: 10-12° C**

In Montelocco you can feel the perceptible fragrance of herbs and juicy black cherries. Fresh, semi dry flavor with light tannic sensations, it's a wine for the entire meal, particularly recommended with rich first courses, as meat-filled ravioli. **Serving temperature: 10-12° C**

MONTELOCCO

LAMBRUSCO EMILIA IGP

vino frizzante rosso semi-secco
sparkling red wine from Lambrusco grapes – semi sec



VITIGNI

*Lambruschi nelle varietà
Salamino*

GRAPES

*Lambrusco in the varieties of
Salamino*

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

ALTITUDE

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

SOIL TYPE

Clay - sand

SISTEMA DI ALLEVAMENTO.

Spalliera

TRAINING SYSTEM

Espalier

DENSITÀ DI IMPIANTO

3800 piante per ettaro

PLANTING DENSITY

3800 plants per hectare

RESA PER ETTARO

100 q.li

YIELD PER HECTARE

10000 kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Settembre

HARVEST PERIOD

First ten days of September

VINIFICAZIONE

*In rosso con fermentazione
a temperatura controllata*

VINIFICATION

*red, with fermentation at
controlled temperature*

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat corto

SPARKLING PROCESS

Short Charmat method

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol.

ALCOHOL CONTENT

12 % vol.

COLORE:

Rosso Rubino con sfumature violacee

COLOUR:

Ruby Red with violet reflections

