

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

#### VITIGNI

*Lambruschi nelle varietà  
Salamino*

#### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*240 mt*

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso sabbioso*

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO.

*Spalliera*

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3800 piante per ettaro*

#### RESA PER ETTARO

*100 q.li*

#### EPOCA DI VENDEMMIA

*Prima decade di Settembre*

#### VINIFICAZIONE

*In rosso con fermentazione  
a temperatura controllata*

#### PRESA DI SPUMA

*Metodo Charmat corto*

#### GRADAZIONE ALCOLICA

*11% vol.*

#### COLORE

*Rosso Rubino con sfumature violacee*

#### ZUCCHERO RESIDUO

*16 g/l*

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

#### GRAPES

*Lambrusco in the varieties  
of Salamino*

#### ALTITUDE

*240 mt*

#### SOIL TYPE

*Clay - sand*

#### TRAINING SYSTEM

*Espalier*

#### PLANTING DENSITY

*3800 plants per hectare*

#### YIELD PER HECTARE

*10000 kg*

#### HARVEST PERIOD

*First ten days of September*

#### VINIFICATION

*red, with fermentation at  
controlled temperature*

#### SPARKLING PROCESS

*Short Charmat method*

#### ALCOHOL CONTENT

*11% vol.*

#### COLOUR

*Ruby Red with violet reflections*

#### RESIDUAL SUGAR

*16 g/l*

## MONTELOCCO

### LAMBRUSCO EMILIA IGP

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

