

SCHEDA TECNICA

UVE

Lambruschi Salamino e Grasparossa

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

In rosso con temperatura controllata e macerazione delle bucce

PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in bottiglia, affinamento in bottiglia minimo di 36 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

1 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosso rubino limpido

BOUQUET

Profumi intensi, variano dalla rosa canina alla violetta, grande frutto a bacca rossa come gelso, ribes, fragolina di bosco fino ad arrivare a sensazioni ricercate di sottobosco come funghi e muschio

GUSTO

Al sorso si presenta elegante, con un'ottima struttura grazie all'affinamento lungo in bottiglia, morbido, una bollicina persistente, molto fine con un finale fresco che richiama le sensazioni olfattive, bollicina fine e persistente

ABBINAMENTO

Aperitivo di salumi, parmigiano reggiano, torte salate, primi piatti come risotto alla parmigiana, secondi di carne, secondi di pesce (caciucco, pesce affumicato)

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Lambrusco of the varieties of Salamino and Grasparossa

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - sand

YIELD PER HECTARE

8000 kg

VINIFICATION

Red, with fermentation at controlled temperature and maceration of the skins

SPARKLING PROCESS

Bottle refermentation, minimum bottle aging of 36 months

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

RESIDUAL SUGAR

1 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Clear Ruby red

BOUQUET

Intense aromas, ranging from rosehip to violet, large red berry fruit such as mulberry, currant, wild strawberry up to refined sensations of undergrowth such as mushrooms and moss

TASTE

On the sip it is elegant, with an excellent structure thanks to the long refinement in the bottle, soft, a persistent bubble, very fine with a fresh finish that recalls the olfactory sensations, fine and persistent bubble

PAIRING

Aperitif of cured meats, parmigiano reggiano, savory pies, first courses such as parmigiana risotto, meat second courses, fish second courses (caciucco, smoked fish)

SERVING TEMPERATURE

6° C

METODO CLASSICO ROSSO

LAMBRUSCO EMILIA IGP SPUMANTE

*vino spumante rosso extra brut
red sparkling wine - extra brut*

