

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSATO SEMISECCO

Vitigni

Lambrusco Salamino 30%, Lambrusco Marani 30%, Lambrusco Maestri 30%, Ancellotta 10%

Vendemmia

Generalmente verso la fine di settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce per una notte a basse temperature, in questo modo mantiene un colore rosato e profumi delicati ed eterei; la fermentazione alcolica parziale degli zuccheri presenti viene interrotta alla giusta percentuale zuccherina attraverso ripetute filtrazioni, anch'esse a temperatura controllata

Bottiglie prodotte: 18.000

Gradazione: 9,5% vol.

Zuccheri: 24 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosato intenso, esprime un profumo floreale con sentori di frutta rossa; al palato è pieno e leggermente sapido. Si abbina ai piatti della cucina emiliana in genere.
Servire a 12-14 °C

Grapes

Lambrusco Salamino 30%, Lambrusco Marani 30%, Lambrusco Maestri 30%, Ancellotta 10%

Harvest

The grapes are picked up by hand usually at the end of September

Vinification

The must macerates in contact with the skins at low temperature for one night, in order to maintain the rose color and delicate bouquet. The partial alcoholic fermentation of the sugars is stopped at the right sugars level with many filtering operations, at controlled temperature

Bottles: 18.000

Alcohol: 9,5% vol.

Sugars: 24 g/l

Total acidity: 7 g/l

Organoleptic characteristics

Intense rose color, flower bouquet which reminds of rose fruits, full-bodied and a little sapid on the palate. Best served with typical dishes of Emilia. Serving temperature 12-14 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.