

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSSO 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 non meno di 48 ore; la macerazione, rigorosamente a temperatura controllata, è molto breve, e i profumi rimangono delicati ed eterei. La fermentazione alcolica parziale degli zuccheri presenti viene interrotta alla giusta percentuale zuccherina attraverso ripetute filtrazioni, mentre la conservazione del vino avviene in vasche anch'esse a temperatura controllata. Questa tecnica consente al vino di arricchirsi dei profumi e dei gusti tipici derivati dal residuo zuccherino presente.

Bottiglie prodotte: 24.000

Gradazione: 9,5% vol.

Zuccheri: 24 g/l

Acidità totale: 8 g/l

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, esprime profumi fragranti, freschi, di frutti a bacca rossa; al palato è rotondo, leggermente tannico, in equilibrio col suo residuo zuccherino. Si abbina ai piatti della cucina emiliana in genere. Servire a 14-16 °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 with the skins for one night at low temperature, in order to maintain delicate and ethereal bouquet. The partial alcoholic fermentation of the sugars is stopped at the right sugars level with many filtering operations, while the preservation of the wine takes place in tanks at controlled temperature. The wine enriches itself of the typical taste and scent of the remaining sugar

Bottles: 24.000

Alcohol: 9,5% vol.

Sugars: 24 g/l

Total acidity: 8 g/l

Organoleptic characteristics

Ruby red intense color with purplish highlights, fragrant, fresh bouquet which reminds to red berry fruits; smooth at the palate with a hint of tannic hidden by the remaining sugars. Best served with typical dishes of Emilia. Serving temperature 14-16 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.