

Casali
VITI CULTORI
IN SCANDIANO DAL 1900



LAMBRUSCONE

Emilia IGP



Denominazione: Emilia IGP
Tipologia: Lambrusco frizzante secco
Area di produzione: Scandiano
Vitigni: 30% Lambrusco Grasparossa, 30% Lambrusco Salamino, 30% Lambrusco Marani, 10% Malbo Gentile
Suolo: calcareo-argilloso
Raccolta: da metà settembre

Vinificazione: diraspa-pigiatura e lunga macerazione delle uve. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in autoclave

Colore: rosso porpora con persistente spuma violacea
Profumo: naso intenso e deciso che esprime vinosità e tutta la fragranza della frutta con sentori di mora, amarena, violetta e leggera mandorla
Gusto: vino secco, abbastanza morbido con una buona tannicità e concentrazione di estratti che lo caratterizzano

Abbinamenti: gnocco fritto con salumi, lasagne al ragù

Temperature di servizio 12-14°C
Grado alcolico 11 %
Residuo zuccherino 14 g/l
Acidità totale 7
Ph 3,20
Contenuto 750 ml