

Casali
VITI CULTORI
IN SCANDIANO DAL 1900



MIGLIOLUNGO Emilia IGP



Denominazione: Emilia IGP

Tipologia: Lambrusco frizzante secco

Area di Produzione: Reggio Emilia e provincia

Vitigni: assemblaggio di 21 vitigni antichi e storici del patrimonio reggiano in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia

Suolo: calcareo-argilloso

Raccolta: da metà settembre

Vinificazione: diraspa-pigiatura dei grappoli, macerazione di circa sei giorni, svinatura e fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: al naso emergono tutte le note fruttate del lambrusco di una volta come mora, prugna e marasca. In chiusura eleganti sentori di sottobosco

Gusto: vino di buon corpo, leggermente tannico, dal gusto schietto e deciso. Perfetto bilanciamento tra freschezza e sapidità

Abbinamenti: tagliatelle al ragù, yakitori di pollo

Temperatura di servizio 12 - 14°C

Grado alcolico 11 %

Residuo zuccherino 8 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml