

CANTASTORIE LAMBRUSCO ROSSO AMABILE Emilia IGP



Denominazione: Emilia IGP

Tipologia: Lambrusco frizzante rosso amabile

Area di produzione: Scandiano e Correggio

Vitigni: 45% Lambrusco Marani, 45% Lambrusco Salamino,
10% Ancellotta

Suolo: calcareo - argilloso

Raccolta: da metà settembre

Vinificazione: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione di mezza giornata sulle vinacce e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Successiva fermentazione in autoclave

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: intensi sentori di frutta rossa polposa

Gusto: vino intenso e morbido con persistente retrogusto fruttato

Abbinamenti: riso thai con pollo, fajitas di pollo messicani

Temperatura di servizio 12 - 14°C

Grado alcolico 8%

Residuo zuccherino 45 g/l

Acidità totale 7.5

Ph 3.20

Contenuto 750 ml – 1500 ml

Tappo a vite