

CANTASTORIE LAMBRUSCO ROSSO DOLCE Emilia IGP



Denominazione: Emilia IGP

Tipologia: Lambrusco frizzante rosso dolce

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 due giorni 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 matura e dolce

Gusto: intenso e morbido con finale persistente di frutta rossa matura

Abbinamenti: frittelle dolci, crostata di ciliegie

Temperatura di servizio 12 - 14°C

Grado alcolico 8 %

Residuo zuccherino 90 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml – 1500 ml

Tappo a vite