

CANTASTORIE ROSSO DOLCE

DENOMINAZIONE: Emilia IGP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso frizzante dolce

AREA DI PRODUZIONE: area di 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. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosso rubino con sfumature violacee.

PROFUMO: intensi sentori di frutta rossa matura come amarene e prugne.

GUSTO: vino di medio corpo, morbido con finale persistente di frutta rossa matura.

ABBINAMENTI: frittelle dolci, crostata di ciliegie.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 8 % vol.

Residuo zuccherino 90 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml



Cantastorie