

1900 LAMBRUSCO ROSATO AMABILE

DENOMINAZIONE: Emilia IGP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosato frizzante amabile

AREA DI PRODUZIONE: area di Scandiano e Correggio

VITIGNI: 50% Lambrusco Marani, 50% Lambrusco Salamino

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

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

COLORE: rosa chiaro.

PROFUMI: naso ricco e succoso con intense note dolci di lamponi e fragola, insieme a delicati sentori floreali di rosa di rovo e peonia.

GUSTO: vino fruttato, avvolgente e dolce, ma dotato di un'ottima acidità che gli conferisce equilibrio gustativo.

ABBINAMENTI: crostata di lamponi, donuts alla crema.

Temperature di servizio 8-10 °C

Grado alcolico 8 % vol.

Residuo zuccherino 45 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,15

Contenuto 750 ml



1900