

LAMBRUSCO DELL'EMILIA AMABILE

Nasce nell'antichità da viti selvatiche di cui narra, nel II secolo a.C., Catone nel suo *De Agri Cultura*: egli parla di *Vitis Lambrusca* che nasce e cresce spontanea da semi e i cui lunghi tralci si intrecciano con le chiome degli olmi, degli aceri e dei pioppi del dolce paesaggio emiliano.

Ottenuto vinificando molteplici uva reggiani,
nelle dovute proporzioni



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore rosso carico con riflessi violacei. Al naso fragranti sentori di piccoli frutti rossi freschi come mora, lampone e ribes; esprime profumi floreali di viola e frutti di bosco.



Vino di medio corpo, dalla spiccata morbidezza bilanciata con un'ottima acidità. In bocca lascia un piacevole gusto di frutti rossi. Spumeggiante e brioso.



ABBINAMENTI

Ben si adatta a pastasciutte con sughi di carne, piatti succulenti di carne, arrosti e salumi e anche con dolci secchi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve a 10-12°C.



VENDEMMIA

Generalmente verso la fine di settembre, l'uva è raccolta rigorosamente a mano.



VINIFICAZIONE

Il mosto macera sulle bucce per non meno di 72 ore.

Durante la macerazione, rigorosamente a temperatura controllata, il mosto si arricchisce dei colori e dei profumi che rendono questo prodotto il tradizionale Lambrusco Reggiano.



GRADAZIONE
9.5% vol.



ZUCCHERI
24 g/l



ACIDITÀ TOTALE
6,7 g/l

