

Lambrusco dell'Emilia IGT - Le Vigne dell'Olmo



Regione. Emilia Romagna.



Uve. Lambrusco, raccolte a mano e selezionate dai vigneti collinari e pianeggianti delle provincie di Modena e Reggio Emilia.



Vinificazione. Pigiatura soffice e fermentazione con le bucce a temperatura controllata. Successiva fermentazione secondo il metodo Charmat che conferisce al vino il caratteristico perlage persistente ed un bouquet fresco.



Note gustative. Colore rosso rubino con riflessi violacei, spuma vivace. Profumo intenso con ricordi di ciliegia e frutta rossa. Sapore fresco, armonico e lievemente dolce.



Analisi. Alcol 9% vol; Acidità totale 6,20 g/l; Residuo zuccherino 30 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con piatti di pasta, lasagne al forno, affettati e carni arrosto. Da provare anche con dolci secchi e biscotti. Servire a 12-14 °C.



Bottle. "Reggiana" da 750 ml (in cartoni da 6 bt.) e da 1,5 L (in cartoni da 6 bt.).

