

1900 Lambrusco Rosato Amabile

Lambrusco rosato frizzante amabile

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

**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 chiaretto.

Profumo

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

