

1900 Lambrusco Rosso Amabile

Lambrusco rosato frizzante amabile

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

**Denominazione**

Emilia IGP

Tipologia

Lambrusco rosso frizzante amabile

Area di produzione

Area di Scandiano e Correggio

Vitigni

55% Lambrusco Marani, 40% Lambrusco Salamino, 5% Ancellotta

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. Rifermentazione in autoclave.

Colore

Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo

Al naso vengono esaltati i sentori di viola mammola e fiori di campo, insieme a note di frutta a polpa rossa come lamponi e fragole.

Gusto

All'assaggio dimostra di essere un vino morbido e dispendioso, con una beva gradevole e buona persistenza fruttata.

Abbinamenti

BBQ ribs, gâteau di patate.

Temperature di servizio 12-14°C

Grado alcolico 8 % vol.

Residuo zuccherino 45 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

