

Lambruscone

Lambrusco rosso frizzante secco

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Emilia IGP

Tipologia

Lambrusco rosso frizzante secco

Area di produzione

Scandiano

Vitigni

30% Lambrusco Grasparossa, 30% Lambrusco Salamino,
30% Lambrusco Marani, 10% Malbo Gentile

Suolo

Calcareao - argilloso

Raccolta

Metà settembre

Vinificazione

Diraspa-pigiatura e lunga macerazione delle uve.
Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata
e rifermentazione in autoclave.. Rifermentazione in autoclave.

Colore

Rosso porpora con persistente spuma violacea.

Profumo

Naso intenso, appagante e deciso che esprime
vinosità e tutta la morbidezza della frutta matura con sentori
di mora, amarena, violetta e leggere sensazioni di mandorla.

Gusto

Vino di grande impatto fruttato con ingresso avvolgente e vellutato,
sostenuto da una buona acidità e trama tannica.
Si conferma al gusto l'intensità dei profumi che
si esaltano nella chiusura persistente e profonda.

Abbinamenti

Lasagne al ragù, gnocco fritto con salumi.

Temperature di servizio 12 – 14°C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 14 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

