

Migliolungo

Lambrusco frizzante secco

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Emilia IGP

Tipologia

Lambrusco frizzante secco

Area di produzione

Provincia di Reggio Emilia

Vitigni

Croatina, Durella, Fogarina, Fortana, Sgavetta, Lambrusco Barghi, Lambrusco a Foglia Frastagliata, Ancellotta, Uva Tosca, Termarina, Scarsafoglia, Perla dei Vivi, Marzemino, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Salamino, Lambrusco Oliva, Lambrusco Montericco, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Gasparossa, Lambrusco di Sorbara

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Metà settembre

Vinificazione

Diraspa-pigiatura dei grappoli, macerazione di circa sei giorni, svinatura e fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave. autoclave.

Colore

Rosso rubino con riflessi violaceilacee.

Profumo

Al naso emergono tutte le note fruttate del lambrusco di una volta come prugna, marasca, corniolo e rovo selvatico insieme ad eleganti sentori di sottobosco.

Gusto

Vino di buon corpo, leggermente tannico, dal gusto schietto e deciso; perfetto bilanciamento tra freschezza e sapidità con finale fruttato.

Abbinamenti

Stracotto di manzo, yakitori di pollo.

Temperature di servizio 12 – 14°C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 8 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

