

TAVERNELLO

Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso



DENOMINACIÓN	LAMBRUSCO EMILIA IGT
VARIETAL	Lambrusco 100%
CONTENIDO DE ALCOHOL	8% vol.
ÁREA	Emilia-Romagna
SUPERFICIE	Llanuras y colinas
ALTITUD	0 - 150 m
TIPO DE SUELO	Suelo medio, arcilla
DENSIDAD DE LAS PLANTAS	3.000 - 6.000 vides por hectárea
TÉCNICA VITICULTURAL	Guyot doble, GDC
PERIODO DE COSECHA	Segunda quincena de septiembre

VINIFICACIÓN Y CLARIFICACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas utilizadas para crear este vino son cosechadas a mano y a máquina, seguidas de despalillado, prensado y en contacto con las pieles durante 8 días. La fermentación se realiza en tanques de 300 - 600 hl a 16-19 °C durante 8 días, seguido de una segunda fermentación, que dura 15 días.

El vino se almacena en tanques de acero inoxidable por hasta 3 meses, antes de ser embotellado a una presión de 2,5 bar. El vino final contiene 42 g/l de azúcar residual.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante, Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso tiene un intenso aroma afrutado y a levadura con un aroma bien equilibrado. Un vino fresco, espumoso, de sabor final suave y agradable de frutos rojos.

MARIDAJES

Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso se puede disfrutar durante una comida y es excelente con mariscos, queso y verduras a la parrilla.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO
EU REG. N. 1308/2013

