

# TAVERNELLO

## Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso



DENOMINAÇÃO	LAMBRUSCO EMILIA IGT
VARIETAL	Lambrusco 100%
NÍVEL DE ÁLCOOL	8% vol.
ÁREA	Emilia-Romagna
SUPERFÍCIE	Planícies e colinas
ALTITUDE	0 - 150 m
TIPO DE SOLO	Solo médio - argila
DENSIDADE DA PLANTA	3.000 - 6.000 videiras por hectare
TÉCNICA VITICULTURAL	Double Guyot, GDC
PERÍODO DA COLHEITA	Segunda quinzena de setembro

### VINIFICAÇÃO E REFINAÇÃO

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

As uvas usadas para criar este vinho são colhidas à mão e à máquina, seguidas de desengace e prensagem e contato com as peles por 8 dias. A fermentação ocorre em tanques de 300 a 600 hl entre 16 e 19°C, durante 8 dias, seguida de uma segunda fermentação, que dura 15 dias.

O vinho é armazenado em tanques de aço inoxidável por até 3 meses, antes de ser engarrafado a uma pressão de 2,5 bar. O vinho final contém 42g/L de açúcar residual.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho rubi brilhante, o Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso possui um aroma intenso, frutado e levedado com um buquê bem equilibrado. Um vinho espumante fresco, com sabor suave e final agradável de frutas vermelhas.

#### ALINHAMENTOS ALIMENTARES

O Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso pode ser apreciado durante uma refeição e é excelente com frutos do mar, queijo e legumes grelhados.



ITALY



EMILIA-  
ROMAGNA



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

