

TAVERNELLO

Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosato



DENOMINACIÓN	LAMBRUSCO EMILIA IGT
VARIETAL	Lambrusco 100%
CONTENIDO DE ALCOHOL	8% vol.
ÁREA	Emilia-Romagna
SUPERFICIE	Llanuras y colinas
ALTITUD	0 - 350 m
TIPO DE SUELO	Suelo medio, arcilla
DENSIDAD DE LAS PLANTAS	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 6 a 8 horas. La fermentación se realiza en tanques de 300 - 600 hl a 16-19 °C durante 8 a 10 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

Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosato es de color rosado intenso con notas florales de rosas y violetas, así como grosellas negras y moras. Fresco, chispeante, dulce y cremoso en el paladar, y bien redondeado, con una suave progresión hacia un delicioso terminado cítrico.

MARIDAJES

Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosato se puede disfrutar como aperitivo y es una excelente combinación para salami o platos de pescado.



ITALY



EMILIA-
ROMAGNA



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

