

TAVERNELLO

Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosato



DENOMINAÇÃO	LAMBRUSCO EMILIA IGT
VARIETAL	Lambrusco 100%
NÍVEL DE ÁLCOOL	8% vol.
ÁREA	Emilia-Romagna
SUPERFÍCIE	Planícies e colinas
ALTITUDE	0 - 350 m
TIPO DE SOLO	Solo médio - argila
DENSIDADE DA PLANTA	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, prensagem e contato com as peles de 6 a 8 dias. A fermentação ocorre em tanques de 300 a 600 hl entre 16 e 19°C, de 8 a 10 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

O Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosato possui uma coloração rosé intensa com notas floridas de rosas e violetas, além de groselha e frutos silvestres. Possui paladar fresco, espumante, doce, cremoso e bem arredondado, com uma progressão suave para um delicioso final cítrico.

ALINHAMENTOS ALIMENTARES

O Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosato pode ser apreciado como aperitivo e é uma excelente combinação para pratos de salame ou peixe.



ITALY



EMILIA-
ROMAGNA



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

