

TAVERNELLO

Lambrusco Emilia IGT Amabile Bianco



DENOMINACIÓN | LAMBRUSCO EMILIA IGT

VARIETAL | Lambrusco 100%

CARACTERÍSTICAS DEL TERROIR

ÁREA | Emilia-Romagna

SUPERFICIE | Llanuras - Colinas

ALTITUDE | 0 - 350 m

TIPO DE SUELO | Suelo medio, arcilla

EXPOSICIÓN | Sur - Suroeste

RENDIMIENTO | 6.000 plantas por hectárea

TÉCNICA VITICULTURAL | Guyot doble, GDC

VINIFICACIÓN Y CLARIFICACIÓN

RENDIMIENTO | 18.000 kg/ha

PERIODO DE COSECHA | Segunda quincena de septiembre

TIPO DE COSECHA | Manual y mecánico

PRESADO | Despalillado y prensado

TANQUE DE FERMENTACIÓN | Tanque de 300 - 600 hl

TEMPERATURA DE FRAGMENTACIÓN | 16 C°-19°C

PERIODO DE FERMENTACIÓN | 8-10 días

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA | No realizado

CONTENEDOR DE CLARIFICACIÓN | Tanque inoxidable

SEGUNDO PERIODO DE FERMENTACIÓN | 15 días

PERÍODO DE CLARIFICACIÓN | 0 a 3 meses

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 8 % - Azúcares 42 g/l - Acidez total 5,80 g/l - pH 3,25 - Extracto seco 20 g/l - Presión 2,3 bar

TASTING NOTE

COLOR | Amarillo pajizo claro con reflejos verdosos.

AROMA | Fresco, amplio y afrutado, con el aroma de la manzana dorada.

GUSTO | Típicamente aromático, delicado, suave, fresco y agradable.



ITALY



EMILIA-
ROMAGNA



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

