

TAVERNELLO

Lambrusco Emilia IGT Amabile Bianco



DENOMINAÇÃO

LAMBRUSCO EMILIA IGT

VARIETAL

Lambrusco 100%

RECURSOS TERROIR

ÁREA

Emilia-Romagna

SUPERFÍCIE

Planícies - Colinas

ALTITUDE

0 - 350 m

TIPO DE SOLO

Solo médio, argila

EXPOSIÇÃO

Sul - Sudeste

RENDIMENTO

6.000 plantas por hectare

TÉCNICA VITICULTURAL

Double Guyot, GDC

VINIFICAÇÃO E REFINAÇÃO

RENDIMENTO

18.000 kg/ha

PERÍODO DA COLHEITA

Segunda quinzena de setembro

TIPO DE COLHEITA

À mão e à máquina

PRENSAGEM

Desengace e prensamento

TANQUE DE FERMENTAÇÃO

Tanque de 300 a 600 hl

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO

16 C°-19°C

PERÍODO DE FERMENTAÇÃO

De 8 a 10 dias

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

Não implementado

RECIPIENTE DE REFINAÇÃO

Tanque de aço inox

SEGUNDO PERÍODO DE FERMENTAÇÃO

15 dias

PERÍODO DE REFINAÇÃO

De 0 a 3 meses

DADOS ANALÍTICOS

Álcool 8% - Açúcar 42 g/L - Acidez Total 5,80 g/L - pH 3,25 - Extrato Seco 20 g/L - Pressão 2,3 bar

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

COR

Amarelo palha claro com tons esverdeados.

AROMA

Fresco, largo e frutado, com o aroma da maçã dourada.

SABOR

Tipicamente aromático, delicado, suave, fresco e agradável.



ITALY

EMILIA-
ROMAGNA



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

