

SCHEDA TECNICA

UVE

Lambruschi nelle varietà Salamino

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO

100 q.li

VINIFICAZIONE

In rosso con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

16 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosso rubino con sfumature violacee

BOUQUET

Profumi riconoscibili di erbe aromatiche e amarene succose

GUSTO

Semi-secco fresco con tannini lievi

ABBINAMENTO

Da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti come ravioli di carne burro e salsa

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

TECHNISCHE DATEN

REBSORTEN

Lambrusco der Sorten Salamino

HÖHE

240 m

LAGE

Sandiger Ton

ERTRAG / HA

10000 kg

VINIFIKATION

Rot mit temperatur-kontrollierter Gärung

SCHAUMWEINHERSTELLUNG

Kurze Methode Charmat

ALKOHOLGEHALT

11,5% vol.

RESTZUCKER

16 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE

Intensives Rubinrot mit violetter Reflex

BOUQUET

Erkennbares Aroma aromatischer Kräuter und saftiger schwarzer Kirschen

GESCHMACK

Halbtrockener, frischer Geschmack mit leichten Tanninen

BEGLEITVORSCHLÄGE

Passt zu allen Speisen und vor allem Vorspeisen wie Fleischravioli, Butter und Salbei

SERVIERTEMPERATUR

10-12° C

MONTELOCCO

LAMBRUSCO EMILIA IGP

vino frizzante rosso semi-secco

Lambrusco Frizzante, rot, halbtrocken

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

International Organic Wine Award - Medaglia d'Oro
James Suckling - 90 punti

