



## 1900 LAMBRUSCO ROSSO AMABILE

DENOMINAZIONE: Emilia IGP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso frizzante amabile

AREA DI PRODUZIONE: area di Scandiano e Correggio

VITIGNI: 55% Lambrusco Marani, 40% Lambrusco Salamino, 5% Ancellotta

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione di mezza giornata sulle vinacce, successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave.



COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: al naso vengono esaltati i sentori di viola mammola e fiori di campo, insieme a note di frutta a polpa rossa come lamponi e fragole.

GUSTO: all'assaggio dimostra di essere un vino morbido e di spessore, con una beva gradevole e buona persistenza fruttata.

ABBINAMENTI: bbq ribs, gâteau di patate.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 8 % vol.

Residuo zuccherino 45 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

1900