



Casali
VITICULTORI
DAL 1900



LAMBRUSCONE

Prodotto per la prima volta negli anni '70, precedentemente al disciplinare di produzione, il Lambruscone è l'unico e solo Lambrusco che può riportare questo nome-aggettivo in etichetta.

DENOMINAZIONE: Emilia IGP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso frizzante secco

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano

VITIGNI: 30% Lambrusco Grasparossa, 30% Lambrusco Salamino, 30% Lambrusco Marani, 10% Malbo Gentile

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura e lunga macerazione delle uve. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in autoclave.



COLORE: rosso porpora con persistente spuma violacea.

PROFUMO: naso intenso, appagante e deciso che esprime vinosità e tutta la morbidezza della frutta matura con sentori di mora, amarena, violetta e leggere sensazioni di mandorla.

GUSTO: vino di grande impatto fruttato con ingresso avvolgente e vellutato, sostenuto da una buona acidità e trama tannica. Si conferma al gusto l'intensità dei profumi che si esaltano nella chiusura persistente e profonda.

ABBINAMENTI: lasagne al ragù, gnocco fritto con salumi.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 14 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

Lambruscone