



Casali
VITICULTORI
DAL 1900

MIGLIOLUNGO

In un unico blend 21 vitigni e lambruschi "dimenticati" del patrimonio storico reggiano, grazie all'attiva collaborazione con l'Istituto Agrario A. Zanelli.

DENOMINAZIONE: Emilia IGP

TIPOLOGIA: Lambrusco frizzante secco

AREA DI PRODUZIONE: provincia di Reggio Emilia

VITIGNI: Croatina, Durella, Fogarina, Fortana, Sgavetta, Lambrusco Barghi, Lambrusco a Foglia Frastagliata, Ancellotta, Uva Tosca, Termarina, Scarsafoglia, Perla dei Vivi, Marzemino, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Salamino, Lambrusco Oliva, Lambrusco Montericco, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura dei grappoli, macerazione di circa sei giorni, svinatura e fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: al naso emergono tutte le note fruttate del lambrusco di una volta come prugna, marasca, corniolo e rovo selvatico insieme ad eleganti sentori di sottobosco.

GUSTO: vino di buon corpo, leggermente tannico, dal gusto schietto e deciso; perfetto bilanciamento tra freschezza e sapidità con finale fruttato.

ABBINAMENTI: stracotto di manzo, yakitori di pollo.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 8 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml



Migliolungo