

Melegari

ALLE LAMBRUSCO SECCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Reggiano Lambrusco

Zona produttiva Sant'Ilario d'Enza (RE), Emilia Romagna

Vitigno Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Ancellotta

Vinificazione In rosso a temperatura controllata con innesto di lieviti varietali per circa 6 giorni. Elaborazione: rifermentazione primaverile in autoclave a temperatura controllata. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione. Mantenimento del mosto a 0° per 3 mesi.

Dosaggio 12 gr/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Profumo vinoso tipico dei lambruschi con sentori di frutto rosso.

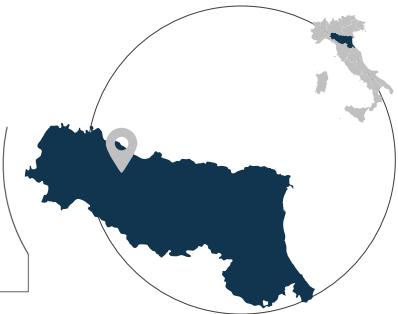
Sapore Sapore pieno, fruttato, su fondo acidulo, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza e sapidità.

Abbinamenti Tipica cucina emiliana, cucina mediterranea, pizza nelle varianti più saporite, rosso da tutto pasto.

Temperatura di servizio 10/14° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2015



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



VITIGNI | CHARDONNAY, GRECHETTO
GENTILE, LAMBRUSCO SALAMINO,
LAMBRUSCO MAESTRI, LAMBRUSCO
MARANI, ANCELLOTTA

