

Melegari

MATTE LAMBRUSCO AMABILE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Lambrusco dell'Emilia Rosso

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

Vitigno Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Ancellotta

Vinificazione Raccolta delle uve all'albeggiare, per avere un prodotto freddo. Macerazione a contatto delle bucce a cappello sommerso a freddo per due-giorni. Tramite pressa soffice viene separato il mosto fiore, poi viene filtrato e mantenuto in vasca a 0° per diversi mesi sino all'elaborazione finale. Elaborazione: fermentazione e presa di spuma in "cuve close" a temperatura controllata, con innesto di lieviti varietali selezionati. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

Dosaggio 45 gr/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

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

Sapore Il sapore è pieno, fruttato, su fondo acidulo, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza che chiude elegantemente con i sentori morbidi della ciliegia e della prugna.

Abbinamenti ipica cucina emiliana, rosso da tutto pasto, dall'aperitivo insolito con un vino rosso, al dessert: torte caserecce, crostate ai frutti rossi e cioccolato al latte.

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

