

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-tre 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** tipica 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

