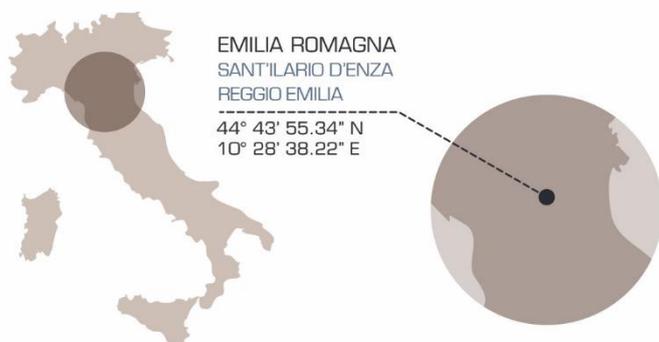


MELEGARI

SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA

MIRAL



EMILIA ROMAGNA
SANT'ILARIO D'ENZA
REGGIO EMILIA
44° 43' 55.34" N
10° 28' 38.22" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2015



VITIGNI
CHARDONNAY / GRECHETTO
GENTILE / LAMBRUSCO SALAMINO/
LAMBRUSCO MAESTRI /
LAMBRUSCO MARANI / ANCELLIOTA



ESTENSIONE
TERRITORIO
15,5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
30.000

VITIGNO

Lambrusco Marani

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°-10° C

GRADO ALCOLICO

11,50% Vol. - acidità
totale 7,00

VINIFICAZIONE

Raccolta notturna delle uve ed immediata pressatura soffice, filtrazione del mosto fiore. Attenta e lunga fermentazione in autoclave a temperatura controllata tramite inoculo di lievito varietale.

L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione.

AFFINAMENTO

Mantenimento del mosto a 0° per 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosato con riflessi viola a spuma rosa finissima.
Al naso: bouquet di notevole finezza, delicato, con fragranze di fiori bianchi, di squisita femminilità.
In bocca: sapore pulito, elegante, con sentori di ribes e note minerali, vino che sorprende per la sua fragranza ed equilibrio, di lunga persistenza

ABBINAMENTI

Per l'aperitivo e gli antipasti di salumi nostrani, spuntini, primi piatti, carni bianche, frittore anche di pesce, un matrimonio perfetto con la pizza



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com