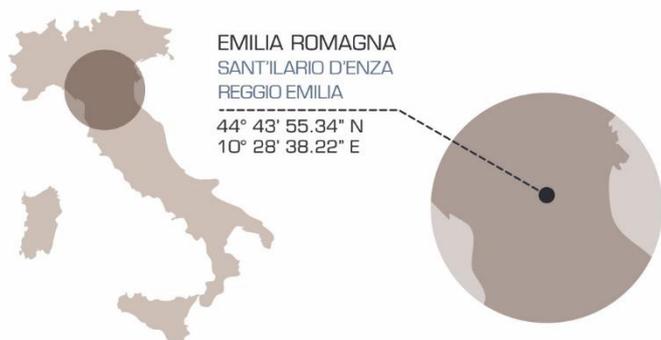


MELEGARI

SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA

ALLE



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 / ANCELLIOTTA



ESTENSIONE
TERRITORIO
15,5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
30.000

VITIGNO

Lambrusco Salamino, Maestri,
Marani, Ancellotta

REGIONE

Sant'Ilario d'Enza, Emilia
Romagna

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-14° C

GRADO ALCOLICO

11% Vol. - acidità totale 6,50

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

AFFINAMENTO

Mantenimento del mosto a 0° per 3
mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Esame visivo: colore rosso rubino.

Olfattivo: profumo vinoso tipico dei lambruschi con
sentori di frutto rosso.

Gustativo: sapore pieno, fruttato, su fondo acidulo, di
buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza e
spidità.

ABBINAMENTI

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



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com