

SCHEDA TECNICA

UVE

Lambrusco Salamino

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO

100 q.li

VINIFICAZIONE

In rosso con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

16 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosso rubino con sfumature violacee

BOUQUET

Profumi riconoscibili di erbe aromatiche e amarene succose

GUSTO

Semi-secco fresco con tannini lievi

ABBINAMENTO

Da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti come ravioli di carne burro e salvia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Lambrusco Salamino

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - sand

YIELD PER HECTARE

10000 kg

VINIFICATION

Red, with fermentation at controlled temperature

SPARKLING PROCESS

Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

RESIDUAL SUGAR

16 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Ruby red with violet reflections

BOUQUET

Perceptible fragrance of herbs and juicy black cherries

TASTE

Fresh, semi dry flavor with light tannic sensations

PAIRING

Ideal for the entire meal, particularly recommended with rich first courses, as meat-filled ravioli

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

MONTELOCCO

LAMBRUSCO EMILIA IGP

vino frizzante rosso semi-secco

sparkling red wine from Lambrusco grapes

