

CARAVAGGIO

Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso



DENOMINACIÓN	LAMBRUSCO EMILIA IGT
VARIETAL	Lambrusco 100%
CONTENIDO DE ALCOHOL	8% vol.
ÁREA	Emilia-Romagna
SUPERFICIE	Planícies e colinas
ALTITUD	0 - 150 m
TIPO DE SUELO	Solo médio - argila
DENSIDAD DE LAS PLANTAS	3.000 - 6.000 vides/ha
TÉCNICA VITICULTURAL	Double Guyot, GDC
PERIODO DE COSECHA	Segunda quinzena de setembro

VINIFICACIÓN Y CLARIFICACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA

As uvas usadas para criar este vinho são colhidas à mão e à máquina, seguidas de desengace e prensagem e contato com as peles por 8 dias. A fermentação ocorre em tanques de 300 a 600 hl entre 16 e 19°C, durante 8 dias, seguida de uma segunda fermentação, que dura 15 dias.

O vinho é armazenado em tanques de aço inoxidável por até 3 meses, antes de ser engarrafado a uma pressão de 2,5 bar. O vinho final contém 42g/L de açúcar residual.

NOTAS DE CATA

De cor vermelho rubi brilhante, o Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso possui um aroma intenso, frutado e levedado com um buquê bem equilibrado. Um vinho espumante fresco, com sabor suave e final agradável de frutas vermelhas.

MARIDAJES

O Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso pode ser apreciado durante uma refeição e é excelente com frutos do mar, queijo e legumes grelhados.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. N. 1308/2013

