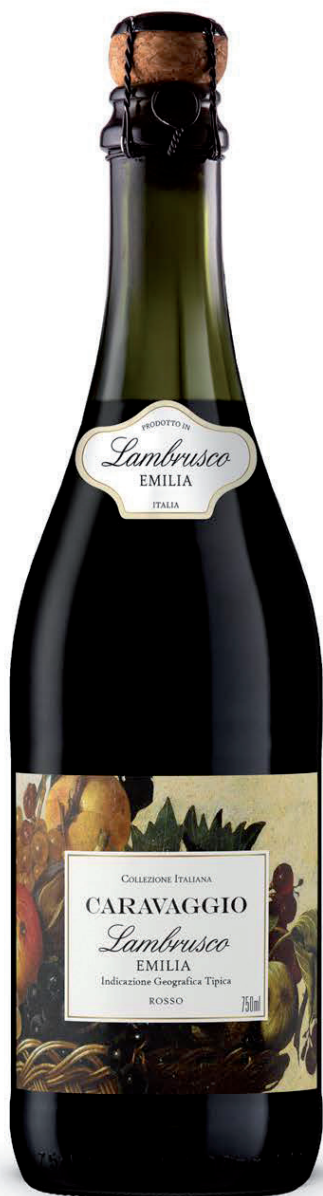


# CARAVAGGIO



## Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso

DENOMINAÇÃO	LAMBRUSCO EMILIA IGT
VARIETAL	Lambrusco 100%
NÍVEL DE ÁLCOOL	8% vol.
ÁREA	Emilia-Romagna
SUPERFÍCIE	Llanuras y colinas
ALTITUDE	0 - 150 m
TIPO DE SOLO	Suelo medio, arcilla
DENSIDADE DA PLANTA	3.000 - 6.000 videiras/ha
TÉCNICA VITICULTURAL	Guyot doble, GDC
PERÍODO DA COLHEITA	Segunda quincena de septiembre

## VINIFICAÇÃO E REFINAÇÃO

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Las uvas utilizadas para crear este vino son cosechadas a mano y a máquina, seguidas de despalillado, prensado y en contacto con las pieles durante 8 días. La fermentación se realiza en tanques de 300 - 600 hl a 16-19 °C durante 8 días, seguido de una segunda fermentación, que dura 15 días.

El vino se almacena en tanques de acero inoxidable por hasta 3 meses, antes de ser envasado a una presión de 2,5 bar. El vino final contiene 42 g/l de azúcares residuales.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De color rojo rubí brillante, Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso tiene un intenso aroma afrutado y lupulado con un bouquet bien equilibrado. Un vino fresco, espumoso, de sabor final a frutos rojos suave y agradable.

### ALINHAMENTOS ALIMENTARES

Lambrusco Emilia IGT Amabile Rosso se puede disfrutar durante una comida y es excelente con mariscos, queso y verduras a la parrilla.



ITALY



EMILIA-  
ROMAGNA



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

