

CARAVAGGIO

Lambrusco Emilia IGT Amabile Bianco



DENOMINACIÓN	LAMBRUSCO EMILIA IGT
VARIETAL	Lambrusco 100%
CONTENIDO DE ALCOHOL	8% vol.
ÁREA	Emilia-Romagna
SUPERFICIE	Planícies e colinas
ALTITUD	0 - 350 m
TIPO DE SUELO	Solo médio - argila
DENSIDAD DE LAS PLANTAS	6.000 vides/ha
TÉCNICA VITICULTURAL	Double Guyot, GDC
PERIODO DE COSECHA	Segunda quinzena de setembro

VINIFICACIÓN Y CLARIFICACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA

As uvas usadas na produção deste vinho são colhidas à mão e à máquina no município de Emilia-Romagna. As uvas são inicialmente desengaçadas e prensadas. A fermentação primária ocorre em tanques de 300-600hl a uma temperatura de 16°C a 19°C de 8 a 10 dias. A fermentação secundária dura 15 dias antes que o Lambrusco seja armazenado em um tanque por até 3 meses.

NOTAS DE CATA

As uvas usadas na produção deste vinho são colhidas à mão e à máquina no município de Emilia-Romagna. As uvas são inicialmente desengaçadas e prensadas. A fermentação primária ocorre em tanques de 300-600hl a uma temperatura de 16°C a 19°C de 8 a 10 dias. A fermentação secundária dura 15 dias antes que o Lambrusco seja armazenado em um tanque por até 3 meses.

MARIDAJES

O Lambrusco Emilia IGT Amabile Bianco combina perfeitamente com queijos macios. Também combina de forma excepcional com peixe branco frito, cozinha asiática picante e sobremesas delicadas.



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

