

CARAVAGGIO

Lambrusco Emilia IGT Amabile Bianco



DENOMINAÇÃO	LAMBRUSCO EMILIA IGT
VARIETAL	Lambrusco 100%
NÍVEL DE ÁLCOOL	8% vol.
ÁREA	Emilia-Romagna
SUPERFÍCIE	Llanuras - Colinas
ALTITUDE	0 - 350 m
TIPO DE SOLO	Suelo medio, arcilla
DENSIDADE DA PLANTA	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 elaborar este vino se cosechan a mano y a máquina en el municipio de Emilia-Romagna. Las uvas son inicialmente despalilladas y prensadas. La fermentación primaria tiene lugar en tanques de 300-600 hl a una temperatura de 16 °C-19 °C durante 8 a 10 días. La fermentación secundaria dura 15 días antes de que el Lambrusco descansa en el tanque hasta por 3 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Las uvas utilizadas para elaborar este vino se cosechan a mano y a máquina en el municipio de Emilia-Romagna. Las uvas son inicialmente despalilladas y prensadas. La fermentación primaria tiene lugar en tanques de 300-600 hl a una temperatura de 16 °C-19 °C durante 8 a 10 días. La fermentación secundaria dura 15 días antes de que el Lambrusco descansa en el tanque hasta por 3 meses.

ALINHAMENTOS ALIMENTARES

Lambrusco Emilia IGT Amabile Bianco combina excelentemente con quesos suaves. También combina maravillosamente con pescado blanco frito, cocina asiática picante y postres delicados.



ITALY



EMILIA-
ROMAGNA



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

