

LAMBRUSCO SPUMANTE



mOnTe
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 100 % Lambrusco Maestri

Esposizione: Sud Ovest

Altimetria: 200 mt

Tipologia del suolo: Terreni calcareo argillosi

Densità degli impianti: 6000 piante/Ha

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Resa per ettaro: 90 q.li

Epoca di vendemmia: Settembre/Ottobre

Età del vigneto: 20 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: I.G.T. Emilia

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: < 25° C

Durata della fermentazione: 20 giorni circa in parte sulle bucce

Presa di spuma: Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11,5 % Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Rosso rubino carico con riflessi violacei.



Gustative: Al palato di ottima struttura, equilibrata, con lungo finale.



Olfattive: Profumo intenso e vinoso cui si uniscono sentori di frutta rossa, amarena, ciliegia e frutti di bosco.



Temperatura di servizio: 6-8° C.



Abbinamento: Si abbina a carni ricche, in particolare a insaccati di maiale sia stagionati che cotti, quali cotechino, zampone, salama da sugo.