

Bio

RIOVALLI BRUT 2023



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 85% Lambrusco Maestri e 15% Grasparossa

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

Denominazione: I.G.T. Emilia

Tipologia: Spumante Brut

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.



mOnTe
delle vigne

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.

Bio

RIOVALLI BRUT 2023



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: 85% Lambrusco Maestri e 15% Grasparossa
Exposure: South West
Altitude: 200 mts
Soil type: Calcareous clay soils
Plants density: 6000 vines/Hectare
Training system: Guyot
Yield per hectare: 90 ql.
Harvest time: September/October
Average age of vines: 20 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Classification: I.G.T. Emilia
Typology: Sparkling Brut
Harvesting: Hand-picked with selection of grapes
Fermentation temperature: < 25° C
Fermentation period: 20 days of maturation with the skins
Second fermentation: Charmat method
Alcohol content: 11.5 % Vol.



mOnTe
delle vigne

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Ruby red colour with violet reflections.



Palate: Excellent and balanced structure with a long ending.



Nose: Intense and vinous fragrance, with hints of red fruits, black cherry, cherry and wild berries marks.



Serving temperature:
6-8°C



Food pairing: It pairs well with rich meats, especially pork cured meat (baked or seasoned) such as cotechino, zampone and salama da sugo.