



Bio

RIOVALLI BRUT 2024



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

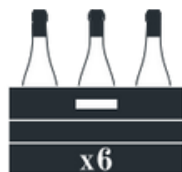
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

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 2024



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.