



LAMBRUSCO EMILIA IGT FRIZZANTE ROSSO AMABILE

Categoria	Vino frizzante rosso
Vitigni	Varietà Lambrusco (Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva), da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere uve a bacca nera non aromatiche provenienti da vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.
Alcol in etichetta	8,00% vol.
Caratteristiche organolettiche	<u>Spuma</u>: ricca e persistente <u>Perlage</u>: intenso e costante <u>Colore</u>: rosso rubino più o meno intenso <u>Profumo</u>: fresco e fruttato <u>Sapore</u>: dolce, fruttato, delicatamente frizzante.
Metodo di vinificazione	Vinificazione in rosso tradizionale in acciaio, a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica portata a termine entro la primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in acciaio, per raggiungere la sovrappressione ed il tenore zuccherino desiderati. Filtrazione ed imbottigliamento.

