



Mingazzini

CANTINA DAL 1964, FAMIGLIA DA SEMPRE

CALLJSTO

LAMBRUSCO ROSSO EMILIA IGT
AMABILE FRIZZANTE



RICONOSCIMENTI



ARGENTO
87/100 PUNTI
USA WINE
RATINGS 2021

Varietà uve: Lambrusco Salamino 100%

Dati analitici: vino rosso frizzante amabile

Grado alcolico: 11% vol.

Area di produzione: pianura e colline di Carpi e Modena

Terreno: medio impasto argilloso e limoso

Altitudine: 50/60 mt s.l.m.

Max. Resa/ha.: 25 tonn./ha.

Pigiatura e fermentazione: raccolta manuale verso metà/fine Settembre. Soffice pigiatura. Viene sottoposto a processo di vinificazione attraverso macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox.

Conservazione: in autoclave di acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivace con ricca schiuma violacea.

Profumo: fresco, fruttato di ciliegie mature e persistente.

Gusto: equilibrato, armonico e fresco.

Consigli del produttore: perfetto con antipasti a base di salumi misti, formaggi morbidi e stagionati e pinzimonio.

Temperatura di servizio: 8-10° C