

SIRJO

LAMBRUSCO ROSSO EMILIA
FRIZZANTE IGT



Varietà uve: Lambrusco 100%

Dati analitici: vino rosso secco, frizzante

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 rubino con una ricca schiuma che svanisce rapidamente.

Profumo: vinoso, intenso e ricco che ricorda il profumo della frutta matura.

Gusto: gradevole, di ottimo corpo, fresco e frizzante.

Consigli del produttore: perfetto in abbinamento al Parmigiano Reggiano, si adatta bene ad antipasti a base di salumi, ad arrosti misti e bolliti, zampetti di maiale

Temperatura di servizio: 8-10° C