



# 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

**Provenienza:** Prodotto in Italia

**Contiene Solfiti**