



# Mingazzini

CANTINA DAL 1964, FAMIGLIA DA SEMPRE

## 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 arrostiti misti e bolliti, zampetti di maiale

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

**Provenienza:** Prodotto in Italia

**Contiene Solfiti**