



ca'dè monaci

## Vino frizzante Lambrusco IGT dell'Emilia Rosato amabile



### TIPOLOGIA

Vino frizzante rosato amabile

### VITIGNI PRINCIPALI

Lambrusco dell'Emilia

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalle aree vocate della regione Emilia

### TERRENI

Terreni di medio impasto argilloso-calcarei con sistemi di impianto misti

### RACCOLTA

La maturazione si raggiunge normalmente tra fine settembre e inizio ottobre, a seconda delle diverse varietà di uve Lambrusco.

### VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosato, con una breve macerazione a contatto con le bucce per estrarne il tipico colore rosa e la struttura dei tannini. Fermentazione e presa di spuma in autoclavi di acciaio a temperatura controllata, secondo il metodo Charmant.

### COLORE

Rosato brillante

### OLFATTO

Al naso sentori di piccoli frutti rossi freschi, come mora, lampone e ribes e ricordi speziati di pepe bianco, chiodi di garofano e cannella, piacevoli note erbacee.

### GUSTO

Un vino giovane e fresco, di medio corpo, caratterizzato da un'a spiccata morbidezza, bilanciata da un'ottima acidità. In bocca lascia un piacevole retrogusto di bacche e uva spina.

### ABBINAMENTI

Ben si adatta a pastasciutte con sughi di carne, piatti succulenti a base di carne, arrostiti ed ai salumi tipici Emiliani. La versione amabile accompagna egregiamente i dolci secchi e la pasticceria della tradizione modenese.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

8,0% vol

Emiliana ( 75 cl )

