

VITA
MEDITERRANEA

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT SEMISECCO 9921 – Vin Biologique



Des vins bio, végétaliens avec un emballage éco-durable, respectueux de l'homme et de l'environnement qui l'entoure

CÉPAGE

Lambrusco

ZONE DE PRODUCTION

Dans les collines et les contreforts au nord de Modène.

TYPE DE SOL

Sol sablonneux à texture moyenne.

SYSTÈME DE FORMATION

Double rideau et palissage vertical avec élagage en cordon éperon ou en Guyot.

VENDANGE

Septembre.

VINIFICATION

Après l'égrappage, les raisins de Lambrusco sont refroidis dans de petites cuves à basse température pendant 2 à 3 jours. Après une fermentation primaire de 7 à 10 jours, le moût débourbé est transféré dans une cuve sous pression pour une refermentation lente à une température de 15 à 18 °C jusqu'à ce que tout le sucre soit épuisé.

NOTES ORGANOLEPTIQUES

Rouge tendant vers le cyclamen avec une mousse rose poudré ; nez rapproché de framboises, de fraises et de violettes ; Bouche fine et ample avec une sécheresse bien équilibrée et une longue finale aromatique.

GARDE RECOMMANDÉE

Douze mois en bouteille, déposé dans un endroit frais et sombre.

ACCORDS METS ET VINS

Parmigiano Reggiano, jambon cru, mortadelle et toutes les charcuteries traditionnelles. Idéal pour un apéritif low alcool.

ALLERGÈNES:

Contient des sulfites.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum