



Lambrusco Secco IGP

Colore rosso rubino con orli violacei, spuma vivace, evanescente, profumo vinoso. Dal sapore fresco, armonico e sapido.



Lambrusco dell'Emilia IGP Frizzante Secco



Lambrusco



200 - 230 q.li per ettaro



Modena



1 - 2 anni



12 - 14° C



Le uve appena raccolte vengono diraspate e contemporaneamente pigiate, poi pompate in grandi tini moderni dove vengono lasciate a fermentare insieme alle bucce per ottenere una maggiore intensità di colore e profumi. Durante la fermentazione si procede ad alluvionare il "cappello" di vinaccia che si è creato attraverso il rimontaggio, per ossigenare il mosto. La successiva operazione consiste nella svinatura, cioè la separazione totale delle vinacce dal mosto ed il passaggio dello stesso in tini dove periodicamente viene travasato per dividerlo dalle fecce decantate. La presa di spuma rigorosamente naturale, avviene in tempi medio lunghi, attraverso il metodo Charmat, che permette di conferire al vino un perlage fine e persistente. Il vino così ottenuto è pronto per essere filtrato ed imbottigliato.



Colore rosso rubino con orli violacei, spuma vivace, evanescente; profumo vinoso; sapore fresco, armonico e sapido.



È ideale con lasagne, cotiche con fagioli, formaggio Parmigiano Reggiano.



0,75 e 1,5 litri. Disponibile anche in fusti da 20 litri.

DALFIUME
NOBILVINI