

“Terra Calda” - dal 1964-Lambrusco secco IGT “cuvee”



<i>Vitigni Di Origine:</i>	Lambrusco Salamino Ancellotta Cabernet Malbo Gentile
<i>Caratteristiche:</i>	Frizzante rosso
<i>Vinificazione:</i>	In rosso con lunga macerazione
<i>Fermentazione naturale:</i>	Charmat lungo in autoclave a 18° C con lieviti ed enzimi selezionati
<i>Tipo:</i>	Semi secco 18g/l zucchero
<i>Grado:</i>	11% vol
<i>Colore:</i>	Rubino scuro
<i>Sapore:</i>	Leggermente tannico ed abboccato
<i>Profumo:</i>	Fortemente caratterizzato, persistente, fruttato
<i>Spuma:</i>	Intensa, spessa, viola, evanescente
<i>Territorio:</i>	Reggio Emilia
<i>Epoca di raccolta:</i>	Settembre - Ottobre
<i>Consumo:</i>	Entro 3 anni
<i>Temperatura servizio:</i>	8 – 10° C
<i>Confezione:</i>	6 bottiglie 75 cl

Abbinamento gastronomico: Prodotto top, profumato con gusto particolare, ottimo con le eccellenze emiliane: pasta, carni, salumi e tigelle