



FLAMINIO

Lambrusco Dell'Emilia IGT

UVE: 100% Lambrusco Salamino di Santa Croce

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Argilloso

RESA PER ETTARO: 150 q/ha

VENDEMMIA: Manuale

VINIFICAZIONE: In rosato con uve di Salamino, con pressa orizzontale. Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in piccole vasche di cemento

PRESA DI SPUMA: Rifermentazione in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol

SCHEDA ORGANOLETTICA

VISTA: Rosato con spuma fine

OLFATTO: Piccoli frutti rossi, note di fragolina

GUSTO: Secco, ben bilanciato tra corpo e freschezza

ABBINAMENTO: Ottimo in aperitivo in accompagnamento ai primi piatti della tradizione, carni bianche e piatti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C