

GIANNI CARLO

Rosso Fermo

UVE: 100% Lambrusco Salamino di Santa Croce

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Argilloso

RESA PER ETTARO: 180 q/ha

VENDEMMIA: Manuale

VINIFICAZIONE: Deraspatura delle uve intere e macerazione per 48 ore, svinatura e fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata. Affinamento di una quota in Barrique di Rovere Francese. Assemblaggio calibrato prima dell'imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol

SCHEDA ORGANOLETTICA

VISTA: Rosso rubino intenso con orli violacei

OLFATTO: Vinoso, fruttato (frutti rossi, ribes, melograno), arricchito da leggeri sentori speziati e un sottile tocco tostato e balsamico derivante dall'affinamento in barrique

GUSTO: Pulito, fresco, leggero, fruttato con gradevole acidità che ne esalta la bevibilità e pulisce il palato. I tannini sono maturi e ben integrati

ABBINAMENTO: Eccellente con salumi stagionati e cotti, pasta ripiena della tradizione emiliana, bolliti misti, carni bianche e rosse cucinate in modo leggero o con preparazioni che beneficiano della sua acidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16°C

