



# 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

