

# PIETRO

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 rosso di uve Salamino, con macerazione sulle bucce di 36-48 ore. Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in piccole vasche di cemento

**PRESA DI SPUMA:** Rifermentazione in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% vol

## SCHEMA ORGANOLETTICA

**VISTA:** Rosso rubino intenso con spuma fine

**OLFATTO:** Frutta rossa, note di ciliegia

**GUSTO:** Secco, di buona struttura tannica, robusto e fruttato

**ABBINAMENTO :** Ottimo in accompagnamento ai piatti della tradizione, dai primi piatti, ai secondi di carne

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C