



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

SCHEDA 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

