

RÊS LAMBRUSCO EMILIA IGP

vino frizzante rosso secco a rifermentazione in bottiglia
sparkling red wine, fermented in the bottle



Il vino si presenta con una veste brillante color rubino e note violacee, dove spicca la sua giovinezza. Il naso ricorda piccoli frutti rossi croccanti: cassis, lampone, caramella alla ciliegia, note di rabarbaro. Il vino entra secco in bocca e con una bollicina fine, dotato di buon corpo e una buona freschezza che, uniti ad un tannino ben percettibile ma non invadente, invitano nuovamente al sorso lasciando un ricordo fruttato. Abbinamento: gnocco fritto e mortadella, il classico tortellino in brodo, pasta all'uovo con sughi di carne, salumi e Parmigiano.
Temperatura di servizio: 12-14° C

VITIGNI

Lambrusco Montericco

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO

3800 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

100 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE

In rosso

PRESA DI SPUMA

In bottiglia, 18 mesi sui lieviti

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

COLORE

Rosso rubino

ZUCCHERO RESIDUO

0 g/l

This wine has a brilliant ruby-coloured appearance and purple notes which show its youth. The nose is reminiscent of small crisp red fruits: cassis, raspberry, cherry candy, rhubarb notes. The wine enters the mouth dry and with a fine perlage. It has a strong body and pleasant freshness that, combined with noticeable but not intrusive tannin, invite to take another sip, leaving behind a fruity memory. Pairing: fried gnocchi and mortadella, the classic tortellini in broth, egg pasta with meat sauces, salami and Parmesan.

Serving temperature: 12-14° C

TYPES OF GRAPES

Lambrusco Montericco

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - sand

TRAINING SYSTEM

Espalier, spurred cordon

PLANTING DENSITY

3800 plants per hectare

YIELD PER HECTARE

10000 kg

HARVEST PERIOD

Second ten days of September

VINIFICATION

Red

SPARKLING PROCESS

Bottle fermentation, 18 months on the lees

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

COLOUR

Bright ruby red

RESIDUAL SUGAR

0 g/l