

Nero Notte

LAMBRUSCO
secco



Nero come la notte questo lambrusco è caratterizzato da un gusto forte e al contempo morbido che lascia a lungo la sua persistenza squisita. Un mistero da svelare che si lascia riconoscere dal suo profumo intensissimo.



DENOMINAZIONE: Lambrusco Emilia IGT

TIPOLOGIA: Vino Frizzante rosso



VITIGNO: Lambrusco Salamino Maestri Marani

PAESE: Italia

REGIONE: Emilia Romagna



VINIFICAZIONE: La pigiatura delle uve è effettuata alla fine di settembre per cogliere la perfetta maturazione fenolica. Segue la macerazione a freddo, per estrarre gli antociani che danno il caratteristico colore del vino Nero Notte.



LAVORAZIONE: La presa di spuma avviene in autoclave a temperatura controllata, mai superiore a 16°C per mantenere i profumi tipici dell'uva di origine.



VENDEMMIA: Fine Settembre



COLORE: Rosso scuro con riflessi violacei



PROFUMO E SAPORE: I migliori vitigni di Lambrusco concorrono ad ottenere questo vino dal colore rosso intenso e dal gusto moderatamente secco.



ABBINAMENTI: Si accompagna perfettamente ad una cucina ricca, come quella emiliana.



FORMATO: Bottiglia Atmosphere 0,750 ml



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C