



Specifiche

| | |
|------------------------------|--|
| Denominazione | Lambrusco "DiVino" (selezione) |
| Tipo di varietà | Rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente, con spuma vivace ed evanescente. |
| Sapore | Frizzante, pieno e armonico. |
| Profumo | Vinoso, intenso con sentori di frutti di boschi, ribes e mora. |
| Vitigno | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. |
| Raccolta | Vendemmia manuale esclusivamente nelle colline di Castelvetro, è l'ultimo dei lambruschi ad essere raccolto. |
| Vinificazione | Morbida spremitura a cui segue una macerazione sulle bucce a bassa temperatura (10/12°C) per 3/4 giorni per estrarre il colore ed esaltare i caratteri fruttati tipici del lambrusco. Dopo la "svinatura" la fermentazione è completata a temperatura controllata. |
| Bottiglie per cartone | 6 |



Informazioni analitiche

| | |
|-------------------|----------|
| Gradazione | 11% vol. |
|-------------------|----------|

Informazioni

| | |
|--------------------------------|---|
| Temperatura di servizio | Temperatura di cantina (14°-16°C) |
| Abbinamenti suggeriti | Accompagna bene primi piatti, salumi, lessi, formaggi, carni arrosto e in generale i piatti della cucina emiliana. Versatile si presta anche ad aperitivi e cibi della cucina moderna. |
| Descrizione | Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente, con spuma vivace ed evanescente. E' un vino intenso con sentori di frutti di bosco, ribes e mora dal sapore frizzante, pieno e armonico. Accompagna bene primi piatti, salumi, lessi, formaggi, carni arrosto e in generale i piatti della cucina moderna. |