

# CECI N'EST ~~PAS~~ PLUS UN PET NAT

## Rosso Emilia IGP

Pensavate di avere una bolla? Lambruschi vendemmiati e vinificati insieme, fermentazione spontanea sui propri lieviti, non filtrato, senza solfiti aggiunti.

Fermo. Allez!

**Denominazione:** Rosso Emilia IGP

**Tipologia:** secco

**Uvaggio:** 30% L.Marani, 20% L.Salamino, 20% L.Maestri, 20% L.Oliva, 10% Ancellotta

**Abbinamenti:** con piatti elaborati, paste ripiene, arrosti, bolliti



**Vinificazione:** vino prodotto solo in annate igadirasatura, macerazione 7 giorni con rimontaggi; fermentazione spontanea sui propri lieviti; chiarifiche solo tramite travasi, no filtrazioni; fermentazione in acciaio inox, affinamento in cemento 7 mesi, bottiglia minimo 18 mesi.

**Territorio:** alta pianura reggiana, Comune di Reggio Emilia

**Terreno:** franco, argilloso-sabbioso

**Metodo di produzione:** biologico, reg. CE 848/18, reg. CE 203/12; Ente di certificazione aut. Mipaaf ITBIO 006, codice operatore H1912

**Vigneti:** spalliera, allevamento a Guyot, età media 20 anni

**Resa uve:** 12 tonn/Ha

**Vendemmia:** manuale, fine settembre

**Grado alcolico:** 13 % Vol

**Zucchero residuo:** 0 (zero) gr/l

**Acidità totale:** 6,00 gr/l

**Anidride solforosa:** senza aggiunta di solfiti; contenuto naturale < 10 mg/litro.

**Caratteristiche:** rosso profondo tendente al porpora, note evolute al naso, balsamiche, cuoio, affumicato; in bocca conserva la sua anima "lambrusca" ma evoluta di frutta rossa matura, balsamica.

**Servizio:** si consiglia di servire a 14/16°C