

Lambrusco Emilia IGP

“...Raccontami Ongii che scorri incessante preghiera che mormora al cielo...”

Il movimento lento e costante delle stagioni in cui prende forma il lambrusco rosso, uvaggio di tutti i nostri lambruschi. Un viaggio onirico, in compagnia dei CSI.

Denominazione: Lambrusco Emilia IGP

Tipologia: rosso frizzante secco

Uvaggio: 30% Lambrusco Marani, 20% L.Salamino, 20% L.Oliva, 20% L.Maestri, 10% L.Grasparossa

Abbinamenti: classico con classico. lo “standard” del Lambrusco abbinato con la tipica cucina reggiana, aperitivi di erbazzone, gnocco fritto e salumi, Parmigiano Reggiano, primi piatti di pasta ripiena, cappelletti, tortelli, secondi piatti elaborati



Vinificazione: pigiadiraspatura e macerazione sulle bucce per 6/7 giorni; pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata; chiarifiche con filtrazione grossolana 1° e 2° fermentazione in acciaio inox, affinamento in bottiglia 12 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 15 anni

Resa uve: 12 tonn/Ha

Vendemmia: manuale, fine settembre

Grado alcolico: 12% Vol

Zucchero residuo: 6 gr/l

Acidità totale: 6,70 gr/l

Anidride solforosa: < 20 mg/litro.

Caratteristiche: rosso porpora brillante, vinoso, conserva fragranze primarie di frutta rossa matura, ciliegia, ma con note evolute di affumicato, cuoio. morbido, tannino setoso, grande beva.

Servizio: si consiglia di servire a 10/12°C