

Melegari

# DEANNA LAMBRUSCO ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Lambrusco dell'Emilia Rosato

**Zona produttiva** Sant'Ilario d'Enza (RE), Emilia Romagna

**Vitigno** 100% Lambrusco Marani

**Vinificazione** Raccolta notturna delle uve ed immediata pressatura soffice, filtrazione del mosto fiore. Attenta e lunga fermentazione in autoclave a temperatura controllata tramite inoculo di lievito varietale. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione. Mantenimento del mosto a 0° per 3 mesi.

**Dosaggio** 12 gr/l

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosato con riflessi viola a spuma rosa finissima.

**Profumo** Bouquet di notevole finezza, delicato, con fragranze di fiori bianchi, di squisita femminilità.

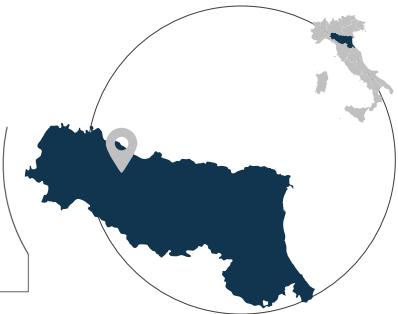
**Sapore** Sapore pulito, elegante, con sentori di ribes e note minerali, vino che sorprende per la sua fragranza ed equilibrio, di lunga persistenza.

**Abbinamenti** Per l'aperitivo e gli antipasti di salumi nostrani, spuntini, primi piatti, carni bianche, fritture anche di pesce, un matrimonio perfetto con la pizza.

**Temperatura di servizio** 7/10° C



SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2015



ENOLOGO | LUCA ZAVARISE



VITIGNI | CHARDONNAY, GRECHETTO  
GENTILE, LAMBRUSCO SALAMINO,  
LAMBRUSCO MAESTRI, LAMBRUSCO  
MARANI, ANCELLOTTA

