

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, frittiture 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

