



mOnTe
delle vigne

LAMBRUSCO SELEZIONE

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà:	100 % Lambrusco Maestri
Esposizione:	Sud Ovest
Altimetria:	200 mt
Tipologia del suolo:	Terreni argillosi e calcarei.
Densità degli impianti:	6000 piante/Ha
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Resa per ettaro:	90 q.li
Epoca di vendemmia:	Settembre/Ottobre
Età media del vigneto:	20 anni

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	I.G.T. Emilia
Bottiglie prodotte:	40.000
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Temperatura di fermentazione:	< 25° C
Durata della fermentazione:	20 giorni circa con macerazione sulle bucce
Presa di spuma:	Metodo Charmat
Gradazione alcolica:	11% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Rosso rubino carico con riflessi violacei.
Olfattive:	Profumo intenso e vinoso cui si uniscono sentori di frutta rossa, amarena, ciliegia e frutti di bosco.
Gustative:	Al palato di ottima struttura, equilibrata, con lungo finale.
Temperatura di servizio:	8-10° C.
Abbinamento:	Si abbina a carni ricche, in particolare a insaccati di maiale sia stagionati che cotti, quali cotechino, zampone, salama da sugo.