



# Lambrusco Rosato IGP

*Colore rosa cerasuolo, profumo delicato, floreale, con toni fruttati di frutta fresca a bacca rossa. Sapore morbido e piacevole, la spiccata nota dolce si bilancia con l'acidità e la leggera effervescenza naturale.*



**Lambrusco dell'Emilia IGP Frizzante Rosato Amabile**



Uvaggio di diversi cloni di Lambrusco



180 - 200 q.li per ettaro



Modena, Reggio Emilia



1 anno



10 - 12° C



La pigiatura e relativa diraspatura sono associate ad una macerazione del mosto con le vinacce per circa 24 ore. La successiva fermentazione avviene a temperatura controllata (18 - 20°C) con l'impiego di lieviti selezionati. La frizzantatura rigorosamente naturale avviene in autoclave secondo il metodo charmat mentre l'affinamento si effettua in bottiglia per almeno 30 giorni prima della commercializzazione.



Colore rosa cerasuolo; profumo delicato, floreale, con toni fruttati di frutta fresca a bacca rossa. Sapore morbido e piacevole; la spiccata nota dolce si bilancia con l'acidità e la leggera effervescenza naturale.



Riserva piacevoli sorprese se abbinato a cibi piccanti dove la nota dolce contrasta e al tempo stesso esalta i sapori molto intensi. Ottimo con biscotteria secca e ciambelle montate.



0,75 litri

**DALFIUME**  
NOBILVINI