

DALFIUME

NOBILVINI S.R.L.

Via Madonnina n. 3041
40024 Castel San Pietro Terme (BO)
Cf:02422060372 PI: 00577051204
Tel. 051941618 Fax 051944749
Sito internet: www.dalfiumenobilvini.it
e-mail: info@dalfiumenobilvini.it

Scheda Tecnica - Fusto

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT SECCO E AMABILE

DENOMINAZIONE: Lambrusco dell'Emilia Igt

VITIGNO: Lambrusco

PRODUZIONE: 200-210 q.li per ettaro

LUOGO DI PRODUZIONE: Colline e pianure Emiliano Romagnole delle province di Modena e Reggio Emilia.

VINIFICAZIONE: L'uva appena raccolta viene diraspata e contemporaneamente pigiata, poi trasportata in grandi e moderni tini dove viene lasciata fermentare con le bucce per ottenere una maggiore intensità di colore e profumi. Durante la fermentazione si procede ad alluvionare il "cappello" di vinaccia che si è creato, attraverso il rimontaggio, per ossigenare il mosto. La successiva operazione consiste nella svinatura, cioè la separazione totale delle vinacce dal mosto ed il passaggio di quest'ultimo in tini dove viene periodicamente travasato per dividerlo dalle fecce decantate. La presa di spuma rigorosamente naturale, avviene in tempi lunghi, mediamente 60 giorni, attraverso il metodo CHARMAT, che permette di conferire il caratteristico perlage fine e persistente ed un bouquet fresco e stuzzicante. Il vino così ottenuto è pronto per essere filtrato ed infustato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino con orli violacei, spuma vivace, evanescente; profumo vinoso; sapore fresco, armonico e sapido.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 18 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14° C.

DA SERVIRE: Tipo secco: lasagne, cotiche con fagioli, formaggio Parmigiano Reggiano;
Tipo amabile: dessert, biscotteria in genere.