

ABBAZIA LAMBRUSCO BIANCO DELL'EMILIA IGT



PRODOTTO

Categoria: Vino frizzante IGT

Uve principali: Uve Lambrusco autorizzate

Vinificazione: Vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica a temperatura controllata 15-18°C in autoclave per un totale di 7-15 giorni

Affinamento: Affinato solo in serbatoi di acciaio

Vendemmia: Manuale e meccanica

Terreno: Prevalentemente suoli alluvionali profondi, a tessitura da media a fine, composti soprattutto da argilla, limo e sabbia, generalmente subalcalini e moderatamente calcarei

Origine del prodotto: Italia - Province di Modena, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Ferrara e Bologna, nell'area di produzione prevista dal disciplinare Emilia IGT

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Giallo paglierino tenue con spuma evanescente

Profumo: Delicato, fragrante e caratteristico, con note floreali

Gusto: Amabile, piacevolmente morbido e ben equilibrato nell'acidità

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: Conservare in verticale. Non invecchiare, bere giovane

Abbinamenti: Versatile accompagnamento alla cucina italiana, in particolare salumi, formaggi stagionati, pasta con ricchi ragù di carne, carni arrosto e alla griglia, pizza e piatti tradizionali dell'Emilia-Romagna

Temperatura di servizio: 10-12°C. Servito a questa temperatura, il vino esprime al meglio la sua complessità aromatica e il suo equilibrio al palato

Consigli: Il Lambrusco dell'Emilia IGT si gusta al meglio in un calice a tulipano, che ne preserva eleganza e sapore

Cont. netto	Alcol vol.	Uccheri gr/l	Acidità totale gr/l	Peso netto ottiglia	Codice doganale	Codice a barre ottiglia
750 ml	8%	45-55	5-8	1,242 kg	22042107	8001592000708