

Lambrusco

Indicazione Geografica Tipica
Vino Frizzante
Metodo Ancestrale



SEZZATEMPO

Riunite

Provenienza

Selezionati vigneti della Provincia di Reggio Emilia

Vitigno

Lambrusco Salamino

Processo produttivo

Nelle bottiglie, conservate tra i 15 – 17°C, il lievito inizia a moltiplicarsi, a consumare lo zucchero mentre la pressione in bottiglia aumenta raggiungendo circa le 2,5 atmosfere. Tutto ciò crea un ambiente riducente, che preserva la giovinezza del vino, sviluppa una pressione che lo rende frizzante e i lieviti, depositati sul fondo, arricchiscono il prodotto con il tipico profumo della crosta di pane

Caratteristiche del prodotto

Si presenta con una spuma di buona consistenza e, al naso, si caratterizza per sentori evoluti, derivati dal lievito, che lasciano rapidamente il passo alla fruttuosità della ciliegia e del mirtillo, seguiti da note floreali. La presenza del “fondo” sul bicchiere può condizionare la variabilità delle sensazioni che divengono più complesse via via che si termina la bottiglia

Gradazione

11% Vol

Consigli per il consumo

Per apprezzare il vino nelle migliori condizioni si consiglia di rimettere in sospensione i lieviti capovolgendo la bottiglia prima di stapparla per poter beneficiare di sensazioni più uniformi, maggiori sentori fruttati e maggior equilibrio in bocca. In questo modo il gusto risulta complesso, ma morbido e armonico. Servire a 10-12°C

Abbinamento gastronomico

Ottimo per accompagnare piatti tipici della tradizione Emiliana, cappelletti in brodo, Parmigiano Reggiano, pasta ripiena

Origin

Selected vineyards in the Province of Reggio Emilia

Grape Variety

Lambrusco Salamino

Production Method

In bottles, stored at between 15 – 17 ° C, the yeast starts to multiply as it consumes the sugar in the wine. This increases the pressure in the bottle to around 2.5 atmospheres. This process creates an environment that preserves the youthfulness of the wine and develops a pressure that makes it semi-sparkling. The yeasts, deposited at the bottom of the bottle, enrich the product by producing the typical smell of bread crust

Product Features

It has a finely textured foam. On the nose it is characterized by complex aromas that are derived from the yeast. These are quickly followed by a flavorful cherry and blueberry fruitiness, and then floral notes. The presence of the deposits at the bottom of the glass can affect the flavor and fragrance sensations, which become more complex as the bottle is finished

Alcohol

11% Vol

Serving Tips

To serve the wine at its best it is advisable to invert the bottle before uncorking. This allows the yeasts that have collected in the bottom of the bottle to mix with the wine, thus making it smoother, fruitier and more well-balanced. Serve at 10-12°C

Food pairing

Excellent with traditional Emilian dishes, such as cappelletti in broth, Parmesan cheese and stuffed pasta