

Lambrusco

I Clementini

Lambrusco della Provincia di Mantova
Indicazione Geografica Protetta

Vitigni

Lambrusco Ruberti 40%, Lambrusco Salamino 40%,
Lambrusco Marani 20%.

Vinificazione

L'uva raccolta viene diraspata e pigiata. Si effettua una criomacerazione sulle bucce per 48 ore per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini nobili, che danno corpo e morbidezza. Il mosto termina la fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Charmat lungo) a 16°/18°C.

Gradazione Alcolica

11,5% vol

Colore

Rosso rubino.

Profumo

Vinoso, fruttato, con sentori di viole.

Sapore

Persistente e gradevole.

Temperatura di servizio

14°/16°C

Accostamenti

Accompagna tutto il pasto, in particolare salumi, formaggi e piatti tipici mantovani

