

Lambrusco

## Rodomonte 58

Lambrusco della Provincia di Mantova  
Indicazione Geografica Protetta

### Vitigni

Lambrusco Ruberti 40%, Lambrusco Salamino 40%, Barzemino (Basmen) 20%.

### Vinificazione

L'uva selezionata viene raccolta, diraspata e pigiata. si effettua una criomacerazione sulle bucce per 48/72 ore per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini nobili che danno corpo e morbidezza. Il mosto termina la fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave a 16/18°C.

### Gradazione Alcolica

11,5% vol

### Colore

Rosso rubino intenso.

### Profumo

Vinoso, fruttato, con sentori di ribes e frutti di bosco.

### Sapore

Gradevole e persistente, amabilmente morbido.

### Temperatura di servizio

14°C - 16°C (57,2°F - 60,8°F)

### Accostamenti

Accompagna tutto il pasto, in particolare salumi, formaggi ed i piatti tipici mantovani.

