

Lambrusco

Rosato Rodomonte

Lambrusco della Provincia di Mantova Rosato
Indicazione Geografia Protetta

Vitigni

Lambrusco Ruberti, Lambrusco Salamino.

Vinificazione

La pressatura soffice delle uve lambrusco permette di ottenere un mosto con un leggero colore rosa. Il mosto è messo a fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio. Successivamente viene frizzantizzato in autoclave (metodo Charmat) alla temperatura di 15°/16°C.

Gradazione Alcolica

11% vol

Colore

Colore del petalo di rosa, rosa tenue.

Profumo

Profumo di rosa e violetta, fine e persistente.

Sapore

Armonico, fresco e morbido.

Temperatura di servizio

8°/16°C

Accostamenti

Ideale con primi piatti leggeri, secondi a base di carne bianca e piatti a base di pesce.

