

Lambrusco

Rosso Rodomonte

Lambrusco della Provincia di Mantova
Indicazione Geografia Protetta

Vitigni

Lambrusco Ruberti 40%, Lambrusco Salamino 40%, Ancellotta 20%

Vinificazione

L'uva raccolta viene diraspata e pigiata. Si effettua una criomacerazione sulle bucce per 48/72 ore per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti e 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 intenso.

Profumo

Vinoso, fruttato, con sentori di ribes.

Sapore

Gradevole e persistente, morbido.

Temperatura di servizio

14°/16°C

Accostamenti

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

