



Lambrusco Dell'Emilia

ITALIE

Située à Puianello au Sud-Est de Parme depuis 1938, la Cantina est spécialisée dans la production de Lambrusco. Le vignoble est principalement situé sur des terroirs très vallonnés avec une forte présence d' argile et de calcaire.



Cépages :

Lambrusco Salamino, L. Marani, L. Maestri, Ancelotta



Appellation d'Origine :

Lambrusco D'ell Emilia IGT Amabile



Viticulture et vinification :

Sols argilo calcaires. Vendange manuelle.

Macération à froid de 48h. Fermentation en cuve close à faible température jusqu'à atteindre le niveau de sucre résiduel pour l'appellation amabile soit environ 40 g.



Dégustation :

Couleur rubis intense, avec un bouquet très aromatique sur les fruits rouges frais. La bouche est concentrée, puissante aromatiquement, avec une bulle fine et une sucrosité maîtrisée.

Analyses :

Alcool: 8.5 %

Accords mets et vin :

A déguster en apéritif ou sur des desserts de fruits rouges ou au chocolat.



Conseils de consommation :

Température de service : 10°

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr