



MEZZO SECOLO LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGP

AREA DI PRODUZIONE

Nella zona collinare tra Peschiera del Garda e Mantova.

VITIGNO

Lambrusco Salamino, Maestri e Marani

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia comincia alla fine di agosto e i primi di settembre. Una leggera macerazione è seguita da fermentazione in vasche d'acciaio e da una lenta seconda fermentazione per ottenere l'elegante perlage.

COLORE

Rubino intenso

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con una fresca acidità, leggera e fruttata che lascia un piacevole e pulito retrogusto. Bollicina persistente. Profumo di violetta e ciliegia al naso, secco, sapido con note di frutti rossi e ciliegia al palato.

ALCOOL

11%

CONSIGLIO DI SERVIZIO

10 - 12°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna primi e secondi piatti con sughi ricchi e saporiti. Da provare anche con salumi e formaggi stagionati.