

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

**VITIGNI:** 15% Malbo Gentile, 45% Salamino e 40% Ancellotta con vendemmia manuale sui nostri vigneti di oltre 40 anni.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Soliera tra Modena e Carpi (Emilia Romagna).

**TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE:** Spalliera.

**TERRENO:** medio impasto.

**PERIODO DI VENDEMMIA:** dal 15 al 30 settembre.

## VINIFICAZIONE

**RESA PER ETTARO:** 170 quintali/ettaro

**VINIFICAZIONE:** lunga macerazione nel fermentino a temperatura controllata per l'estrazione del colore e dell'intensità degli aromi.

**PRESA DI SPUMA:** fermentazione in autoclave, metodo charmat, a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati per circa 30 giorni.

**AFFINAMENTO:** 30 giorni.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 7%

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 70 grammi/litro

## CONSERVAZIONE E SERVIZIO

**CONSERVAZIONE:** in ambiente fresco con umidità costante.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 10-12 °C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** rosso rubino intenso.

**PERLAGE:** fine e elegante.

**SPUMA:** rossa vivace e briosa.

**PROFUMO:** si ritrovano piacevoli sentori di frutta matura.

**GUSTO:** ottimo l'equilibrio tra la parte zuccherina, l'acidità e la sapidità che lo rendono molto piacevole con una morbidezza e una pienezza gustativa uniche.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ideale da dessert, perfetto con la macedonia di frutta e con i dolci sia al cucchiaino che da inzuppare. E' consigliato anche con i formaggi stagionati ed erborinati.

## DOLCEROSSO

*Vino Lambrusco dell'Emilia IGP, Metodo Charmat, dolce, rosso frizzante prodotto nei nostri vigneti. Dal colore rosso rubino intenso si sposa alla perfezione con l'elegante gusto femminile.*



Via Viazza Di Ramo, 113  
41123 Modena (Italia)  
info@messorivini1950.it  
059/848196

**MESSORI**  
1950/ AZIENDA AGRICOLA