

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VITIGNI: 65% Salamino e 35% Sorbara con vendemmia manuale sui nostri vigneti di oltre 40 anni.

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

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE: Spalliera.

TERRENO: medio impasto tendente all'argilloso.

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 10 al 20 settembre.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 170 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE: lunga macerazione a freddo nel fermentino per l'estrazione del colore, dei profumi e degli aromi e, successivamente, fermentazione a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave, Metodo Charmat, per una durata di 30 giorni.

AFFINAMENTO: 30 giorni.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 9%

RESIDUO ZUCCHERINO: 40 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 persistente.

SPUMA: persistente di media consistenza di colore rubino, evanescente.

PROFUMO: di mandorla tostata.

GUSTO: amabile, brioso, molto gradevole che ricorda la mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: è il classico vino da tutto pasto.

EMILIA AMABILE

Vino Lambrusco dell'Emilia IGP, amabile, Metodo Charmat, rosso frizzante prodotto nei nostri vigneti.

Molto gradevole, brioso e conviviale.



Via Viazza Di Ramo, 113
41123 Modena (Italia)

info@messorivini1950.it

059/848196

MESSORI
1950/ AZIENDA AGRICOLA