

LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGT ROSSO "LANCESTRALE"



VITIGNO: Bland di Lambrusco Salamino, Marani e Uva Ancellotta.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale in cassette, fine agosto – prima decade di settembre.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Salumi mantovani e emiliani, gnocco fritto, risotti saporiti, Parmigiano Reggiano, carni grasse e saporite.



ASPETTO: Schiuma violacea persistente, leggermente torbido (presenza di lieviti naturali)



COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.



PROFUMO: Note di frutti rossi freschi (ciliegia, mora), violetta, lievito e crosta di pane.



GUSTO: Secco, vivace, fresco, con tannino delicato e bollicina fine e persistente



VINE VARIETY: Blend of Lambrusco Salamino, Marani, and Ancellotta grapes.



SERVING TEMPERATURE: 12 - 14°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: Hand-picked in crates, from late August to early September.



SERVING SUGGESTIONS: Cured meats from Mantua and Emilia regions, gnocco fritto, flavorful risottos, Parmigiano Reggiano, rich and savory meats.



APPEARANCE: Persistent violet foam, slightly cloudy (due to the presence of natural yeasts).



COLOUR: Deep ruby red with violet highlights.



BOUQUET: Notes of fresh red fruits (cherry, blackberry), violet, yeast, and bread crust.



TASTE: Dry, lively, fresh, with delicate tannins and fine, persistent bubbles.