ACQUISTATO IL .....

"V.gna Nera" Lambrusco Emilia IGP

Il primo Lambrusco non si scorda

Si chiama V.gna Nera e sull'etichetta si legge Lambrusco dell'Emilia IGP. Ma non è un vino qualsiasi. E', infatti, il primo vino prodotto da Vitivinicola Fangareggi. E come tutti i primogeniti, anche questo V.gna Nera occupa un posto speciale nel cuore della famiglia. Ottenuto da 85% di Lambrusco Salamino e 15% di Ancellotta, le uve usate per questo Lambrusco sono vendemmiate a mano, in modo da selezionare accuratamente solo i grappoli migliori. Quelli perfettamente formati e in condizioni perfette. Del resto per questo che è, senza alcun dubbio, il più tradizionale dei vini prodotti dall'azienda di Correggio, le cure non sono mai troppe. Elaborato con il classico metodo Chharmat in autoclave a bassa temperatura, questo spumante si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso intenso e impenetrabile, con evidenti riflessi violacei. Al naso rivela un profumo ricco e vinoso, in cui si riconoscono facilmente sentori di frutta rossa e scura, come amarena, ciliegia e frutti di bosco. In bocca gode di una grande struttura. E' ben equilibrato e gode di un lungo finale persistente. In abbinamento al classico tortellino in brodo, invita a fare il bis. Meglio averne sempre una seconda bottiglia pronta. Giusto in caso di necessità.

Vitivinicola Fangareggi, senza rischio di alcuna smentita, può essere considerata una bella azienda famigliare. Agricoltori fin dall'800, da oltre un secolo coltivano le uve di Lambrusco. Il vero punto di svolta, però, la nascita dell'azienda agricola che noi oggi conosciamo, risale al 2005 quando Giuseppe decide di riprendere questa antica tradizione, ripartendo dagli insegnamenti di nonni e bisnonni. Oggi Vitivinicola Fangareggi può contare su 8 vigneti di proprietà, suddivisi in 5 comuni e 2 province, tra Reggio e Modena. L'obiettivo è quello di lavorare ogni varietà nel proprio terroir ideale, valorizzando al meglio le qualità del frutto. In campagna vengono applicati i principi della lotta integrata avanzata, con limitati interventi e con diserbo esclusivamente meccanico, riducendo così al minimo l'impatto in vigna.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Rosso Frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Metodo charmat a bassa temperatura
Sensazioni	Colore rosso con riflessi violacei. Profumo intenso e vinoso con cui si uniscono sentori di frutta rossa, amarena, ciliegia e frutti di bosco. Al palato risulta di grande struttura, equilibrato con lungo finale persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821