ACQUISTATO IL .....

PURO! Lambrusco Rosso dell'Emilia IGP 2016



Drink it easy!

Rosso scuro, violaceo, con sensazioni di frutta rossa e nera, una bella spuma, corpo rotondo e secco in bocca. Fresco e facile come una bibita, ma di grande qualità e rappresentativo del territorio, quello di Fangareggi è una perfetta interpretazione del Lambrusco, piacevole anche fuori pasto e, perchè no, anche leggermente fresco.

Il legame tra la famiglia Fangareggi e il vino affonda le sue radici nell?ottocento ma è dal 2004 che questa antica tradizione famigliare si è concretizzata nell?azienda vera e propria. Nata nella pianeggiante campagna di Canolo di Correggio, in provincia di Reggio Emilia, l?azienda in breve tempo ha conosciuto un?espansione territoriale frutto di una sincera passione enologica e duro impegno che l?ha portata ad acquistare appezzamenti anche a Campagnola Emilia, Rolo e Migliarina di Carpi (in provincia di Modena). Da qualche anno con il progetto YOURWINE, promosso dall?azienda, è inoltre possibile acquistare il diritto di coltivazione di alcuni terreni per un anno e personalizzare il proprio vino.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord, 30m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	2200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	100% lambrusco salamino
Gradazione	10,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Primi piatti a base di pasta, anche ripiena (ideali i primi emiliani) gnocco fritto con salumi
Vinificazione	Fermentazione con metodo charmat in acciaio inox per 4 mesi.
Sensazioni	Rosso scuro, violaceo, con sensazioni di frutta rossa e nera, una bella spuma, corpo rotondo

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821