ACQUISTATO IL .....

"Puro!" Lambrusco Emilia IGP



Vinoso e fruttato

Il "Lambrusco è una famiglia molto allargata. Comprende oltre 60 varietà differenti in grado di fare la felicità dei tanti appassionati dei vini rossi fizzanti o spumanti. In questo caso, Vitivinicola Fangareggi valorizza una delle varietà più amate. Il Lambrusco Salamino. Puro!, Lambrusco Emilia IGP, nasce infatti da una vendemmia accurata di questa varietà che per sua natura è piuttosto tardiva e garantisce buone rese grazie a una naturale resistenza alle malattie. Dopo la raccolta, a mano, le uve vengono trasformate velocemente e spumantizzate con il classico metodo Charmat, in autoclave, per dar vita a uno spumante fresco e piacevole. Rosso rubino di particolare brillantezza, questo vino sorprende tutti grazie a un profumo invitante e intenso. Il profumo che solo il miglior Lambrusco Salamino sa donare. Vinoso e fruttato, ha nettissimi ricordi di amarena e prugna. In bocca, poi, si rivela piacevolmente fresco e asciutto. Un vino equilibrato e caratterizzato da un lungo finale piacevole. E' il vino versatile con cui pasteggiare senza mai rischio di rimanere delusi. Ottimo con salumi e formaggi, si sposa bene con primi piatti saporiti e secondi di carne.

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 con potaura guyot
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	100% Lambrusco Salamino
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Charmat a bassa temperatura
Sensazioni	Colore rosso rubino, profumo intenso, vinoso e fruttato con sentori di amarena e prugna. Fresco e asciutto al palato, equilibrato con lungo finale.

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