



ACQUISTATO IL

PURO! Lambrusco Rosso dell'Emilia IGP

2016

Drink it easy!



Svinando

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 familiare 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	Rosso vivace secco IGT
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821