



ACQUISTATO IL

Sjrio Lambrusco Rosso Emilia Frizzante IGT

2017

Il Lambrusco nella sua espressione più pura



Svinando®

Signore e signori, ecco a voi il Lambrusco Sjrio! Dalle colline di Carpi e Modena, un rosso spumeggiante che vi lascerà a bocca aperta. Rosso rubino, naso intenso con accenni di frutta matura. Ottimo corpo, fresco, bollicine semplici e poco invadenti, carezzevoli in bocca. Profumato come un fiore, soave come una caramella... il Lambrusco nella sua più pura espressione di gusto.

Cantina Mingazzini nasce a Medicina negli anni '60 in un piccolo spazio di poche centinaia di metri dove erano stivate botti in rovere, damigiane e qualche rudimentale attrezzatura per la vinificazione. Cantina Mingazzini è stata la prima azienda della provincia di Bologna ed una delle prime in Emilia Romagna ad adottare un sistema di autoclavi a temperatura controllata per la produzione di vino frizzante. Dopo più di 50 anni di attività, la Cantina è molto cresciuta, ma la qualità dei vini e l'impegno della famiglia sono ancora oggi un segno distintivo della Mingazzini.

La Vigna

Terreno Medio impasto argilloso e limoso
Esposizione Sud, 50/60 mt. s.l.m.
Allevamento Cordone speronato
Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso frizzante secco IGT
Provenienza Emilia-Romagna
Uve Lambrusco Salamino 100%

Gradazione 11,00%

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Parmigiano Reggiano, piatti a base di salumi, arrostiti misti o bolliti, zampetti di maiale bolliti

Vinificazione Raccolta manuale delle uve verso metà/fine settembre. Soffice pigiatura. Macerazione a freddo e fermentazione in acciaio a 18-20° per circa 10 giorni e successiva svinatura ed inoculo di lieviti selezionati

Sensazioni Vino rosso rubino con riflessi violacei caratterizzato da una ricca schiuma che svanisce rapidamente. Il suo profumo intenso e vinoso è ricco di aromi che ricordano la frutta matura e bacche rosse. Gradevole al palato, fresco e frizzante ma non invadente

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

© 2019 Svinando Wine Club · Pro.di.ve S.r.l. · REA TO1164424 · CF/PI 10819320010 · Capitale Sociale 18.486

assistenza@svinando.com · 011-19467821