Lambrusco dell'Emilia Centenario

BOLLICINE ROSATO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Lambrusco di Sorbara
Suolo: Sabbioso limoso
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Bellussi
Età media del vigneto: 80 anni
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 1 giorno in vasche di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori per 5 mesi, aggiunta di mosto congelato e rifermentazione in bottiglia.
Solforosa totale: <3 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.060

PRODUTTORE

PERSEVERANZA
Matteo Verri

PERCHÉ

Il Lambrusco dell'Emilia Centenario di Perseveranza è un vino rosato frizzante ottenuto da piante antiche di sorbara, varietà che restituisce i lambruschi più energici, agili e affilati. Fiori freschi e piccoli frutti rossi fanno da contorno a una bollicina dalla beva disarmante, capace di unire la semplicità dei lambruschi più dissetanti alla profondità dei vini da vigne vecchie.

QUANDO

Quando il venerdì sera guardi solo l'orologio, aspettando l'ora dell'aperitivo e non aspetti altro che riempire il calice, chiama i tuoi compagni di bevute più stretti e inaugura il weekend stappando una bottiglia di Lambrusco dell'Emilia Centenario di Perseveranza. Che il weekend abbia inizio!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it