Lambrusco dell'Emilia Discorde

BOLLICINE ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino
Suolo: Sabbioso limoso
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Piantata modenese e Bellussi
Età media del vigneto: 40 anni
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2 giorni in vasche di vetroresina. Affinamento negli stessi contenitori per 5 mesi, aggiunta di mosto congelato e rifermentazione in bottiglia.
Produzione media per ha: 105 hl
Solforosa totale: <3 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

PERSEVERANZA
Matteo Verri

PERCHÉ

Il Lambrusco dell'Emilia Discorde di Perseveranza è un vino rosso mosso vinoso. Una combinazione di due varietà di lambrusco dove scorrevolezza e profumi più delicati del salamino giocano con intensità colorante e vena selvatica del grasparossa. Una bollicina golosa e gastronomica, da tutto pasto e da bere tutta d'un fiato.

QUANDO

Quando siete alla ricerca di una bottiglia fidata, capace di essere la perfetta compagna per la tavola, dal tratto rustico ma goloso e capace di accompagnare il pasto dagli antipasti al dolce, la bottiglia da prendere in cantina è una sola: il Lambrusco dell'Emilia Discorde di Perseveranza.

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