Lambrusco dell'Emilia

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2018, 2022, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Lambrusco Maestri
Suolo: Alluvionale di medio impasto
Estensione del vigneto: 1,2 ha
Tipo d'impianto: Doppio guyot
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 8 anni
Produzione media per ha: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 3-4 giorni in vasche di acciaio inox. Aggiunta di mosto congelato, imbottigliamento per la rifermentazione e un anno di bottiglia.
Solforosa totale: <1 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

PODERE MAGIA
Stefano Pescarmona

PERCHÉ

Il Lambrusco Maestri di Podere Magia è un vino rosso frizzante fresco, agile e di buon frutto. Un rifermentato di raro spessore e carattere, rustico e al contempo elegante, dalla grande beva e capace di invecchiare in maniera del tutto inaspettata.

QUANDO

A prescindere che per voi sia torta fritta o gnocco fritto, quando ne portate un vassoio ben caldo in tavola, assicuratevi che ci siano almeno un piatto del miglior prosciutto crudo e una bottiglia del Lambrusco Maestri per tenergli testa. Accoppiata tanto perfetta da esser capace di sedare anche le più antiche e radicate diatribe.

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