



BORGOFULVIA

LAMBRUSCO ROSSO DOLCE I.G.T



Composizione Ampelografica:
Lambrusco 100%

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
guyot semplice.

Resa uva :
100/120 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 5 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18° C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Poi la rifermentazione in autoclave che lascia un residuo zuccherino che completa la sua fragranza.

Colore:
Rosso brillante di buona intensità.

Sapore:
Abboccato, fresco e giovane, persistente.

Profumo:
Fresco e fragrante con profumo intenso.

Gradi alcolici:
7,5% vol

Temperatura di servizio :
16°C

Abbinamenti gastronomici :
Minestre e carni bianche e lessate.

Bottiglia :
Champagnotta speciale 0,75 lt.

BORGOFULVIA