



# BORGOFULVIA

---

## LAMBRUSCO ROSSO SECCO EMILIA 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. Dopo questo processo, la rifermentazione in autoclave conferisce a questo vino una delicata e tipica effervescenza.

*Colore:*  
Rosso rubino con note violacee.

*Sapore:*  
Fruttato, soffice e fresco.

*Profumo:*  
Fragrante con sentori di frutti rossi.

*Gradi alcolici:*  
11% vol

*Temperatura di servizio :*  
16°C

*Abbinamenti gastronomici :*  
Affettati, zuppe, carne e bolliti.

*Bottiglia :*  
Emiliana 0,75 lt.

BORGOFULVIA