



MONTE DELLE VIGNE 2022

Lambrusco Selezione IGT

Spécialité par lot

mOnte
dellevignè

Région: Émilie Romagne IGT Emilia

Cépages : 85% Lambrusco Maestri e 15% Grasparossa

Caractéristique: Récolte manuelle et sélection des grappes.
Vignoble situé à 200m d'altitude avec sols de calcaire. Système de plantation de 6000 plants à l'hectare en taille guyot produisant en moyenne 40,000bles/année seulement.

Vinification: Fermentation sur lies pendant 20 jours, puis deuxième fermentation selon la méthode Charmat.

Dégustation : Rouge rubis profond aux reflets violets. Vineux intense avec des notes de fruits rouges tels, cerise d'Amarena (griotte amère), de mûre et de baies sauvages. Excellente structure, bien équilibré et a une longue finale savoureuse.

Accords: Excellent avec canapés de satay au poulet et, en particulier avec les saucisses de porc vieilles et les charcuteries artisanales et fromages affinés.

Température idéale de service : 8°C

Taux d'alcool : 11,5% Alc./ Vol.

Code : 11873190

Prix : 20,95\$

Prix licencié : 18,22\$

UVC : 6

