

## Lambrusco Falconero Zero 2017

*Cantina:* TerraQuilia

*Denominazione:* Emilia IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* Lambrusco Grasparossa, Malbo Gentile

*Certificati:* Biologico, Vegan

*Metodo:* Ancestrale

*Denominazione:* Emilia IGT

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 12.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* 29 mg/l

*Affinamento:* 6 mesi in Bottiglia sui lieviti

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Carni Rosse, Formaggi Semi Stagionati

*Invecchiamento:* fino al 2022

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No



### Descrizione vino

Il Falconero Zero è un vino frizzante da uve Lambrusco Grasparossa Emilia IGP e Malbo gentile, vinificato secondo il metodo ancestrale che caratterizza l'intera azienda Terraquilia. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in bottiglia e le fecce fini vengono eliminate tramite sboccatura à la volée. Vino naturale certificato biologico e vegano, il Falconero Zero non viene aggiunto in componenti chimici né in vigna né in cantina, vino non filtrato, senza solfiti aggiunti e imbottigliato seguendo le fasi lunari.

## Note di degustazione

Il "Falconero Zero" Terraquila è un vino da uve Lambrusco Grasparossa frizzante di un intenso e brillante color rosso rubino. I profumi di violetta sono subito seguiti da sentori di frutta matura, frutti di bosco in particolare il lampone, mallo di noce e una speziatura di pepe nero, il tannino è ben equilibrato, accompagnato da succosità e sapidità con un'ottima persistenza aromatica. Il nostro consiglio è l'abbinamento del Falconero Zero per tradizione con il cotechino.