



Biancospino Frizzante 2018

Cantina: Fangareggi

Denominazione: Lambrusco Bianco dell'Emilia IGP

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 85% Lambrusco Di Sorbara, 10% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc

Metodo: Martinotti

Denominazione: Lambrusco Bianco dell'Emilia IGP

Annata: 2018

Grado Alcolico: 11.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Presente

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Crudità di pesce, Primi piatti di pesce

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Biancospino dell'azienda vinicola Fangareggi è composto principalmente da Lambrusco di Sorbara vinificato in bianco vendemmiato la prima metà di Settembre a seguito della raccolta manuale con selezione dei grappoli. Il processo di frizzantatura avviene con il metodo Charmat. Il prodotto finale è un Lambrusco Bianco Emilia IGT di Fangareggi e ha un grado alcolico di 11%Vol che lo rende perfetto come aperitivo.

Note di degustazione

Il Biancospino, Lambrusco Bianco Emilia IGT, ha in colore giallo paglierino all'aspetto, bouquet fresco con sentori di mela, limone e pompelmo. Piacevolmente amarognolo, dal gusto fresco, spuma persistente e perlage fine di lunga durata. Si abbina a a piatti a base di pesce, anche crudo, e carni bianche e salumi raffinati magri. Vino da aperitivo di pesce anche crudo. il Lambrusco Bianco Emilia IGT di Fangareggi è ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce o carni bianche.