



Vigna Nera Frizzante 2018

Cantina: Fangareggi

Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP

Tipologia: Rosso

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta

Metodo: Martinotti

Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP

Annata: 2018

Grado Alcolico: 11.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezioanti

Anidride Solforosa: Presente

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carne in Umido, Formaggi Stagionati, Insaccati, Primi Piatti Strutturati

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La zona di provenienza delle uve destinate al Vigna Nera Fangareggi è situata tra la bassa pianura Reggiana, nei vigneti di Campagnola Emilia, Rolo e Correggio. Trattasi di Lambrusco da uve Salamino e Ancellotta raccolte a mano con selezione del grappolo. La presa di spuma avviene con metodo Martinotti a bassa temperatura. Di 11%Vol è consigliabile servirlo a non più di 10°C.

Note di degustazione

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso e vinoso con cui si uniscono sentori di frutta rossa come amarena, ciliegia e frutti di bosco. Al palato risulta di ottima struttura, equilibrato con lungo finale. Si abbina a tutti i primi piatti emiliani, carni ricche in particolare insaccati di maiale sia stagionati che cotti, come cotechino, zampone, formaggi stagionati.