



Puro! 2018

Cantina: Fangareggi

Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP

Tipologia: Rosso

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Lambrusco Salamino

Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP

Annata: 2018

Grado Alcolico: 10.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Presente

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Primi Piatti Strutturati, Salumi

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Puro! dell'azienda vinicola Fangareggi è un 100% Lambrusco Salamino vendemmiato a mano con selezione del grappolo e macerato a freddo 48 ore sulle bucce. La zona di provenienza delle uve è situata tra la media pianura e la bassa delle province di Reggio Emilia e Modena. Con un residuo zuccherino di 10 g/l è un Lambrusco fatto a regola d'arte.

Note di degustazione

Il Puro! di Fangareggi, come ogni buon Lambrusco dell'Emilia è di colore rosso rubino tenue all'aspetto, profumo intenso e vinoso, fruttato con sentori di amarena e prugna. Asciutto al palato, equilibrato con lungo finale. Si abbina in modo grandioso a tutti i primi piatti della tradizione emiliana e a gnocco fritto e tigelle con salumi., ma anche a capelletti, tortellini, tortelli e tortelloni.