



## Vigna Rosa Frizzante 2018

*Cantina:* Fangareggi

*Denominazione:* Lambrusco dell'Emilia IGP

*Tipologia:* Rosato

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* 70% Lambrusco Di Sorbara, 15% Fortana, 15% Pinot Nero

*Metodo:* Martinotti

*Denominazione:* Lambrusco 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, Frittura di pesce, Grigliata di Pesce

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

Il Vigna Rosa di Fangareggi è un Lambrusco dell'Emilia, principalmente ricavato da uve di Lambrusco di Sorbara, vendemmiate a mano con selezione del grappolo la seconda metà di settembre, vinificate con metodo charmat, raggiungendo un grado alcolico di 11%Vol.

### Note di degustazione

Il Vigna Rosa dell'azienda Vinicola Fangareggi è un lambrusco rosato di color rosa confetto scuro all'aspetto. Profumo intenso con richiamo di petali di rosa, coinvolgente, fruttato di buona intensità dove predomina la nota di amarena e tracce di crosta di pane. Fresco, di buona struttura e persistenza, al palato risulta morbido con spuma fine. Si abbina ad antipasti e primi piatti emiliani, gnocco fritto e tigelle. Ottimo con piatti di pesce grasso e ricco.