



## Lambrusco Falcorubens col fondo 2018

*Cantina:* TerraQuilia

*Denominazione:* Emilia IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* 100% Lambrusco Grasparossa

*Certificati:* Biologico, Vegan

*Metodo:* Ancestrale

*Denominazione:* Emilia IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 11.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 6 mesi in Bottiglia sui lieviti

*Abbinamenti:* Carne in Umido, Carni Bianche, Legumi, Minestre e Zuppe Saporite, Pizza

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

Il Lambrusco "Falcorubens Col Fondo" di Terraquilia è un vino rosso frizzante che esprime l'antico sapore dei vini emiliani. Prodotto con metodo ancestrale, ovvero con rifermentazione spontanea in bottiglia, senza aggiunta di solfiti e di lieviti selezionati. Viene imbottigliato dopo una prima fermentazione in acciaio con un lieve residuo zuccherino, fondamentale per la rifermentazione in bottiglia. Le uve di Lambrusco Grasparossa che danno origine al Falcorubens Col Fondo provengono da vigneti a 500 metri di altitudine a Guiglia, sui colli modenesi, tutti in regime biologico. Lambrusco Vegan certificato.

## Note di degustazione

Il “Falcorubens Col Fondo” di Terraquilia si presenta di color rosso rubino con spuma rosea e accattivante e con il proprio sedimento naturale: il caratteristico ‘fondo’, sinonimo di genuinità e tradizione. Al naso questo Lambrusco Vegan si fa scoprire con sentori di piccoli frutti rossi, sfumature erbacee, vegetali con un'antica nota vinosa dei vini di una volta. Al palato ci colpisce la sua vivacità e la freschezza ancora giovane di ottimo equilibrio e dall'effervescenza fine e piacevole. Si consiglia di non agitarlo per avere l'opportunità di percepire l'aumento della complessità data dalle fecce fini bicchiere dopo bicchiere. Abbinare il Falcorubens Col Fondo a tagliatelle al ragù, legumi, carni bianche stufate e zuppe. Per chi non ama i rosati è un vino rosso perfetto per la pizza.