



Lambrusco Falconero Zero 2018

Cantina: TerraQuilia

Denominazione: Emilia IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Lambrusco Grasparossa, Malbo Gentile

Certificati: Biologico, Vegan

Metodo: Ancestrale

Denominazione: Emilia IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 6 mesi in Bottiglia sui lieviti

Abbinamenti: Carni Bianche, Carni Rosse,
Formaggi Semi Stagionati

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Falconero Zero è un vino frizzante da uve Lambrusco Grasparossa Emilia IGP e Malbo gentile, vinificato secondo il metodo ancestrale che caratterizza l'intera azienda Terraquilia. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in bottiglia e le fecce fini vengono eliminate tramite sboccatura à la volée. Vino naturale certificato biologico e vegano, il Falconero Zero non viene aggiunto in componenti chimici né in vigna né in cantina, vino non filtrato, senza solfiti aggiunti e imbottigliato seguendo le fasi lunari.

Note di degustazione

Il "Falconero Zero" Terraquilia è un vino da uve Lambrusco Grasparossa frizzante di un intenso e brillante color rosso rubino. I profumi di violetta sono subito seguiti da sentori di frutta matura, frutti di bosco in particolare il lampone, mallo di noce e una speziatura di pepe nero, il tannino è ben equilibrato, accompagnato da succosità e sapidità con un'ottima persistenza aromatica. Il nostro consiglio è l'abbinamento del Falconero Zero per tradizione con il cotechino.