

BOCANEGRA

Lambrusco frizzante

Emilia IGP

2024



Uve

Lambrusco Maestri 80%, Ancellotta 20%

Suolo

Suoli profondi e calcarei, a tessitura franco argillosa limosa, con scheletro ghiaioso e ciottoli in superficie.

Densità/Quintali per ettaro

3000 ceppi / 110 Q.li

Vigneto/Età

I Monte / 15 anni

Vendemmia

Seconda-terza decade di Settembre

Vinificazione

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Macerazione: Statica a 5 gradi

Fermentazione malolattica: no

Presatura di spuma: In autoclave con aggiunta di mosto conservato a freddo

Note degustative

Colore: Rosso rubino con delicati riflessi porpora

Olfatto: Intenso e fruttato, con sentori di frutta rossa, ciliegia e violetta.

Gusto: Fresco e brioso, perfettamente equilibrato tra acidità, che rende il sorso pulito, e morbidezza.

Dati analitici

Alcool 11,5% Vol. Anidride solforosa 85 mg/l

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

OINOE