OINOE VINI

# BOCANEGRA

## Lambrusco frizzante Emilia IGP

| | |
|---|---|
| **Annata** | 2023 |
| **Denominazione** | Lambrusco Emilia IGP |
| **Tipologia** | Rosso frizzante |
| **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** | Il Monte / 15 anni |
| **Vendemmia** | Seconda-terza decade di Settembre |
| **Vinificazione** | Raccolta: manuale con selezione dei grappoli<br>Macerazione: statica a 5 gradi<br>Fermentazione malolattica: no |
| **Presa di spuma** | In autoclave con aggiunta di mosto conservato a freddo |
| **Note degustative** | Colore: Rosso rubino con delicati riflessi porpora<br>Olfatto: Intenso e fruttato, con sentori di frutta rossa, ciliegia e violetta.<br>Gusto: Fresco e brioso, perfettamente equilibrato tra acidità, che rende il sorso pulito, e morbidezza. |
| **Dati analitici** | Alcool 11,5% Vol, Zuccheri residui 12,7 g/l, Acidità totale 6,2 g/l, pH 3.5 |
| **Anidride Solforosa** | 82 mg/l |
| **Temperatura di servizio** | 10-12 °C |