

LAMBRUSCO DEL VIADANESE

Lambrusco di Mantova

IGP

2024



Uve

Lambrusco Viadaneese 100%

Suolo

Pianura alluvionale, suoli profondi ricchi di limo, argilla e sabbia, mediamente calcarei.

Densità/Quintali per ettaro

3000 ceppi / 110 Q.li

Vigneto/Età

Viadana / 12 anni

Vendemmia

Seconda decade di Settembre

Vinificazione

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Macerazione: 15 giorni con rimontaggio e follatura

Fermentazione malolattica: No

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

Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi porpora

Olfatto: Fresco e vivace, con note di frutti di bosco, ciliegia, rosa canina e delicate spezie sul finale.

Gusto: Cremoso e intenso, con un sorso fresco e pulito che chiude su di un finale persistente e leggermente minerale.

Dati analitici

Alcool 11,5% Vol. Anidride solforosa 90 mg/l

Temperatura di servizio

12 - 14 °C

OINOE