



OINOE VINI

LAMBRUSCO DEL VIADANESE

Lambrusco di Mantova
IGP



Annata	2022
Denominazione	IGP Provincia di Mantova Lambrusco Frizzante
Tipologia	Rosso frizzante
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 Cadeghisi / 13 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 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 12,5% Vol, Zuccheri residui 4,6 g/l, Acidità totale 7,67 g/l, pH 3.44
Anidride Solforosa	84 mg/l
Temperatura di servizio	12-14 °C