

MÈSTOR

Lambrusco frizzante
DOC Colli di Parma
2024



Uve

Lambrusco Maestri 100%

Suolo

Zona calanchiva con suoli profondi e calcarei. Presenza di marne e argilliti con scheletro ghiaioso.

Densità/Quintali per ettaro

3000 ceppi / 110 Q.li

Vigneto/Età

La Costa-Castione / 24 anni

Vendemmia

Seconda-terza 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 sfumature porpora

Olfatto: Fresco e vinoso, con note fruttate di ciliegia nera e frutti di bosco; gradevolmente minerale e erbaceo.

Gusto: Fresco e cremoso, con una buona acidità sorretta da eleganti tannini; leggermente sapido sul finale.

Dati analitici

Alcool 11,5% Vol. Anidride solforosa 87 mg/l

Temperatura di servizio

12 - 14 °C

OINOE