



OINOE VINI

15.0 MÈSTOR

Lambrusco frizzante Colli di
Parma DOC



Annata	2020
Denominazione	Lambrusco Colli di Parma DOC
Tipologia	Rosso frizzante
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 / 14 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 viola Olfatto: Fresco e vinoso, con aromi di frutti di bosco, erbe aromatiche e ciliegia nera. Gusto: Fresco e intenso, ricco di note aromatiche e fruttate, sorrette da eleganti tannini e lunga freschezza minerale.
Dati analitici	Alcool 12% Vol, Zuccheri residui 10 g/l, Acidità totale 7 g/l, pH 3.5
Anidride Solforosa	38 mg/l
Temperatura di servizio	12-14 °C