



## I AM BO LAMBRUSCO

**Cépages:** Lambrusco Grasparossa de Castelvetro.

**Âge moyen des vignes:** 15-20 ans.

**Sol:** calcaire et profond.

**Vendanges:** fin Septembre - début Octobre.

**Vinification:** les raisins sont macérés à froid pendant au moins 12 heures avant la fermentation alcoolique afin d'extraire des parfums et de la couleur, avant d'être conservé en acier inoxydable. Après, le vin est réferé à l'autoclave pour lui donner la bulle typique.

**Alcool:** 10% by vol.

**Sucres résiduels:** 19 grammes par litre.

**Couleur:** rouge rubis intense avec reflets violets.

**Nez:** extrêmement fruité avec un bouquet de défaut, framboise, fraise et grenade.

**Bouche:** le vin est plein et harmonieux avec des appels de fruits rouges; la note douce est équilibrée par une belle fraîcheur et la bulle est équilibrée et persistante.

**Accompagnements:** ce vin se passe bien avec la cuisine émilienne typique, par exemple avec des viandes salées, des lasagnes au four ou des pâtes à ragù, des soupes et des soupes dans du bouillon, des fromages frais et des viandes rôties blanches et rouges; il est également excellent en tant qu'apéritif simple.

**Température de service:** 10-12 ° C / 50-54 ° F.