

I
AM
BO™

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 réfermé 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.

