



I AM BO LAMBRUSCO

Vitigni: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Età media delle vigne: 15-20 anni.

Terreno: calcareo e profondo.

Vendemmia: fine Settembre – inizio Ottobre.

Vinificazione: le uve vengono macerate a freddo per almeno 12 ore prima della fermentazione alcolica in modo da estrarre profumi e colore, poi viene conservato in acciaio inox. In un secondo momento, il vino viene rifermentato in autoclave per conferirgli la tipica bolla.

Alcool: 10%.

Zucchero: 19 grammi per litro.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Aroma: estremamente fruttato con un bouquet di mora, lampone, fragola e melograno.

Palato: al gusto il vino è pieno ed armonico con richiami di frutta rossa, la nota dolce è bilanciata da una bella freschezza e alla bolla equilibrata e persistente.

Abbinamento: vino molto versatile che ben si sposa alla cucina tipica emiliana, ad esempio con antipasti di salumi, lasagne al forno o pasta al ragù, zuppe e minestre in brodo, formaggi freschi e carni arrosto sia bianche che rosse; è ottimo anche come semplice aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.