



## 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.