

## CONVENTINO ROSSO DOC FRIZZANTE



### Tipologia Vino *Type of wine*

Colli di Parma DOC Rosso Frizzante

### Uvaggio *Grape varieties*

Barbera 60% - Bonarda 40%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Classic red vinification with short skin-contact carried out at low temperature*

### Vinificazione *Vinification*

In rosso classica con breve macerazione sulle bucce a basse temperature

*Classic red vinification with short skin-contact carried out at low temperature*

### Rifermentazione *Second fermentation*

Metodo Martinotti

*Martinotti method*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

12,5 % vol.

### Vista *Appearance*

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei

*Intense ruby red, with violet reflections*

### Aroma *Nose*

Di frutta rossa, vinoso

*Red fruit aromas, vinous*

### Gusto *Taste*

Avvolgente e dal buon equilibrio tra freschezza e morbidezza. Il carattere del Lambrusco Maestri emerge con i suoi tannini che donano al sorso una notevole pulizia

*Smooth with a good balance between freshness and softness. The Lambrusco Maestri character emerges with its tannins which give the sip a remarkable cleanliness*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale a tutto pasto. Accompagna tipicamente i piatti della cucina emiliana, in particolare gli antipasti a base di affettati e i primi al ragù di carne

*Suitable for all occasions. It typically accompanies the regional cuisine, especially charcuterie and first meat-based courses*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

10° - 12° C