

FIORE DI BOSCO LAMBRUSCO IGT FRIZZANTE



Tipologia Vino *Type of wine*

Emilia IGT Lambrusco Frizzante

Uvaggio *Grape varieties*

Lambrusco Maestri 100%

Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

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

Whole bunch gentle pressing under inert gas

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*

11 % 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