

CORE LAMBRUSCO IGP

Denominazione	Lambrusco Mantovano IGP
Varietà delle uve	Lambrusco Maestri 28% Lambrusco Salamino 28% Lambrusco Viadanese 28% Barzemino (Basmen) 15%
Alcol	11,5% Vol.
VIGNETO	
Altitudine	26 sim Pianura Padana Località Rivarolo Mantovano (MN)
Produzione per ettaro	140 q/ha
Sistema di raccolta	Vendemmia manuale a fine settembre
Vinificazione	Luva selezionata viene raccolta, diraspata e pigiata; segue una criomacerazione sulle bucce per 48 ore per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini nobili che danno corpo e morbidezza. Il mosto termina la fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave (Metodo Charmat breve) a 16/18 °C
DESCRIZIONE ORGANOLETTICA	
Colore	Rosso rubino
Profumo	Vinoso, fruttato con sentori di viole
Sapore	Gradevole e persistente
Abbinamento	Accompagna tutto il pasto, in particolare salumi e formaggi ed i piatti tipici mantovani
Temperatura di servizio	10 – 12°C

CORE
LAMBRUSCO IGP
PROVINCIA DI MANTOVA
SEMISECCO