



Fieronero

Lambrusco di Modena DOC

Vitigno: Lambrusco Salamino.

Vigneto: vigne allevate a doppia cortina e spalliera con potatura a cordone speronato su un terreno fertile di medio impasto, nelle aree selezionate della provincia di Modena.

Vinificazione: le uve, raccolte intorno alla seconda metà di settembre, vengono diraspate e vinificate in rosso con le vinacce; circa a metà della fermentazione alcolica il mosto fiore viene travasato in autoclave, dove prosegue la fermentazione di tipo Charmat per circa 3 settimane a temperatura controllata di 15-18°C.

Descrizione: spuma rosa vivace con riflessi violacei; perlage fine e persistente; colore viola scuro; profumo intenso di frutti di bosco con note speziate; gusto pieno, morbido ed elegante.

Gradazione: 11% vol.

Abbinamenti gastronomici: ottimo da tutto il pasto, in modo particolare con pizza, primi con ragù di carne, salumi, bolliti, se servito freddo è perfetto con tutta la cucina del barbecue, eccellente con formaggi come Parmigiano e Grana Padano.

Temperatura di servizio: fresco 9-12°C.

