

FIERONERO

Lambrusco Emilia I.G.T.

Vino Frizzante Semisecco

Dal colore intenso e temperamento sinuoso, *Fieronero* è l'essenza dell'Emilia vera. Un Lambrusco che si distingue per il suo carattere conviviale ed elegante, capace di mettere in sintesi un'anima decisa con uno spirito accogliente e vivace.

Vitigni

Lambrusco Grasparossa e Lambrusco Salamino.

Provenienza

Vigneti situati nella provincia di Modena.

Vinificazione

Le uve 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.

Note degustative

- COLORE:** colore viola scuro con spuma vivace rosa dai riflessi violacei.
- PROFUMO:** pieno e armonico con sentori di piccoli frutti di bosco e note speziate.
- GUSTO:** morbido ed elegante con sentori di frutta rossa.

Abbinamenti

Vino capace di accompagnare tutto il pasto è interessante soprattutto in abbinamento con pizza oppure con più classici primi al ragù di carne, salumi e bolliti. È una proposta divertente e vivace con tutta la cucina del barbecue ed eccelle con formaggi stagionati come il Parmigiano Reggiano.



Gradazione
Alcolica
10%vol



Residuo
Zuccherino
23g/L



Temperatura
di servizio
6-8°C



Formato
75 cl