



“MEZZO SECOLO”

Lambrusco Mantovano - Denominazione di Origine Controllata

“IL ROSSO SECCO FRIZZANTE TIPICO DELLA
PROVINCIA DI MANTOVA”



AREA DI PRODUZIONE

I vitigni si trovano nella zona collinare tra Peschiera del Garda e Mantova

VITIGNO

Lambrusco Salamino, Maestri e Marani

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia comincia alla fine di agosto e i primi di settembre. Una leggera macerazione è seguita da fermentazione in vasche d'acciaio e da una lenta seconda fermentazione per ottenere l'elegante perlage.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con una fresca acidità, leggera e fruttata che lascia un piacevole e pulito retrogusto. Dal colore rubino intenso e bollicina persistente. Profumo di violetta e ciliegia al naso, secco, sapido con note di frutti rossi e ciliegia al palato.

ALCHOOL 11% 

IL CONSIGLIO

Accompagna primi e secondi piatti con sughi ricchi e saporiti. Da provare anche con salumi e formaggi stagionati.

