



“ORO ROSSO”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“AD OGNI BICCHIERE ALLEGRIA E
LEGGEREZZA PER IL PALATO”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti di questo Lambrusco vengono coltivati sulle colline tra Mantova e il Lago di Garda.

VITIGNO

Lambrusco Maestri, Salmaino e Ancellotta.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre. È seguita da una leggera macerazione, filtraggio e infine da fermentazione a temperatura controllata di circa 20°C. A finire il processo produttivo una seconda lenta fermentazione.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Acidità fresca, delicata e fruttata e setosa che lascia un piacevole e pulito retrogusto. Di un color rosso rubino intenso e con perlage fine ma persistente. Sprigiona note di violetta e marasca al naso, mentre al palato risulta secco e frizzante, con sentori di frutta rossa matura e note di ciliegia.

ALCHOL 11%

IL CONSIGLIO

Ottimo con sughi ricchi e saporiti, quali ragù di cinghiale accompagna egregiamente agnello, faraona al cartoccio e carni alla brace.

