



# “ORO ROSSO”

Lambrusco Mantovano IGP

“FREUDE UND LEICHTIGKEIT FÜR DEN  
GAUMEN IN JEDEM GLAS”



## ANBAUGEBIET

Die Weinberge dieses Lambruscos befinden sich in der Hügellandschaft zwischen Mantua und dem Gardasee.

## REBSORTE

Lambrusco Maestri, Salamino und Ancellotta.

## WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Weinlese findet zwischen Ende August und der ersten Septemberwoche statt. Sie ist gefolgt von einer leichten Mazeration, einer Filterung und schließlich der Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von circa 20°C. Um den Produktionsprozess zu vervollständigen folgt eine zweite, langsame Gärung.

## FARBE ●

## AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Frische Säuerlichkeit, delikat, fruchtig und seidig, hinterlässt einen angenehmen und sauberen Nachgeschmack. Von intensiver rubinroter Farbe und feinen aber anhaltenden Perlen. Verströmt Noten von Veilchen und Sauerkirsche in der Nase, während am Gaumen trocken und prickelnd, mit Noten von reifen roten Früchten und Kirschen.

## ALKOHOLGEHALT 11% ●●●●●●●●●●●●●●

## UNSERE EMPFEHLUNG

Wenn als Aperitif getrunken, sollte ein großes, bauchiges Glas bevorzugt werden welches die Aromen besser hervorhebt und so unvergessliche Genussmomente verspricht.

