

Lambrusco di Modena DOC "l'Albone"

VINO FRIZZANTE SECCO

Il Lambrusco "l'Albone" nasce da uve vendemmiate manualmente, immediatamente diraspate e pigiate.

Prima che la fermentazione alcolica inizi, si eseguono dei "delastage" a freddo; questa procedura permette di estrarre tannini morbidi e colore; dopo quattro giorni si tolgono le bucce e si filtra.

Il mosto così ottenuto è inoculato con lieviti selezionati e fatto fermentare a temperatura controllata in autoclave.

Successivamente si stabilizza a freddo e si micro-filtra prima di imbottigliare.

l'Albone

Lambrusco di Modena
Indicazione Geografica Tipica



Podere il Saliceto

Composizione: Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara

Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Dati analitici:

Titolo alcolometrico: 12,53 %

Acidità totale: 7,90 g/l

pH: 3,44

Caratteristiche organolettiche:

Esame visivo: rosso rubino con unghia violacea

Esame olfattivo: netti sentori di mora ciliegia e viola, con leggeri sentori vegetali

Esame gustativo: al sapore è secco, discretamente pieno, fresco, molto sapido con retrogusto fruttato e floreale, gradevolmente amarognolo, di grande beva