



***“l'Albone” - Lambrusco di Modena DOP***

**Tipologia:** Vino frizzante secco

**Uve:** Lambrusco Salamino in purezza

**Vigneti:** allevati a cordone speronato 4000 ceppi/ha

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** diraspapigiatura, delestage prefermentativo a freddo, fermentazione a T controllata

**Analisi:** Alcol 12,5% Vol, Acidità tot 6,5 g/L, pH 3,30 Anidride solforosa tot. 65mg/L

**Note degustative:** di colore rosso rubino con riflessi porpora; spuma cremosa e consistente; naso di mora, mirtillo e durone maturo

**Abbinamento:** piatti grassi e strutturati, lasagne, tagliatelle, arrostiti e brasati

**Temperatura di servizio:** 12/14 °C

**Calice:** tulipano