



# Le Ghiarelle Lambrusco dell'Emilia IGP Secco



## Formato

Bottiglia da 75cl



## Tipo di Vino

Vino Rosso Frizzante



## Esame Visivo

Colore rosso rubino carico



## Esame Olfattivo

Note di frutta sotto spirito, lampone , frutti di bosco



## Esame Gustativo

Spiccata tannicità tipica del Grasperossa , con piacevole nota amara nel finale

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Nome Completo</b>           | Le Ghiarelle  |
| <b>Denominazione</b>           | Lambrusco dell'Emilia IGT   |
| <b>Annata</b>                  | Vendemmia 2017  |
| <b>Vitigno</b>                 | Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di Fiorano, Barbera, Vitigni non identificati |
| <b>Densità Impianto</b>        | 500 Piante/ettaro   |
| <b>Forma di Allevamento</b>    | Spalliera Alta  |
| <b>Produzione Annua</b>        | 900 Bottiglie   |
| <b>Gradazione Alcolica</b>     | 12% Vol   |
| <b>Acidità Totale</b>          | 7,9 h/l   |
| <b>Residuo Zuccherino</b>      | 0 g/l   |
| <b>Solforosa Totale</b>        | 18 mg/l   |
| <b>Temperatura di Servizio</b> | Ottimale a 18 *C  |



## Descrizione

Questo vigneto si trova nel podere Le Ghiarelle a pochi metri dal fiume Panaro.

Qualche anno fa , in collaborazione con esperti agronomi e studiosi di vigneti a piede franco , abbiamo trovato questo vigneto di quasi 1 secolo piantato senza l'innesto di vite americana , quindi a piede franco .

E' un vino prodotto con 237 piante di cui 3 di Lambrusco di Sorbara ,4 di Lambrusco di Fiorano , 7 di Barbera , 3 non identificate e il resto antiche varietà di Grasaprossa



## Metodo di Vinificazione

Le uve ventono raccolte in cassette da 30 chili , successivamente vengono diraspate e poi inserite a temperatura controllata in appositi fermentini , dove il contatto tra buccia e mosto è tenuto a zero gradi .

Il vino appena svinato viene fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti indigeni e senza l'aggiunta di solforosa in tutti i passaggi.



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

Questi antichi vigneti si sono salvati dalla Filossera grazie alla loro locazione.

Infatti questi vigneti sono stati impiantati nel letto del fiume Panaro, con la ghiaia che ha protetto le viti.



## Abbinamenti Gastronomici

Le peculiarità di questo vino lo rendono ideale da degustare in abbinamento a carni rosse, brasati e formaggi.