



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 Grasparossa , con piacevole nota amara nel finale

| | | | |
|--------------------------------|---|---|---|
| Nome Completo | Le Ghiaelle |  | Descrizione |
| Denominazione | Lambrusco dell'Emilia IGT | | |
| Annata | Vendemmia 2017 | | Questo vigneto si trova nel podere Le Ghiaelle a pochi metri dal fiume Panaro. |
| Vitigno | Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di Fiorano, Barbera, Vitigni non identificati | | |
| Densità Impianto | 500 Piante/ettaro | | 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 . |
| Forma di Allevamento | Spalliera Alta | | |
| Produzione Annuia | 900 Bottiglie | | 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 |
| Gradazione Alcolica | 12% Vol |  | Metodo di Vinificazione |
| Acidità Totale | 7,9 h/l | | |
| Residuo Zuccherino | 0 g/l | | Le uve vengono 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 . |
| Solforosa Totale | 18 mg/l | | |
| Temperatura di Servizio | Ottimale a 18 °C | | 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 Fillossera 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.