

MELEGARI

SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA

MATTE



FRIULI VENEZIA GIULIA
PREPOTTO
LOCALITÀ NOVACUZZO
45° 39' 54.15" N
12° 14' 51.83" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2008



VITIGNI
RIBOLIA GIALLA / PINOT GRIGIO
FRIULANO / SAUVIGNON
PICOLIT / SCHIOPPETTINO



ESTENSIONE
TERRITORIO
70 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

Lambrusco Maesteri,
Lambrusco Salamino,
Ancellotta

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-14° C

GRADO ALCOLICO

8,5% Vol. - acidità totale
6,50

VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve all'albeggiare, per avere un prodotto freddo.

Macerazione a contatto delle bucce a cappello sommerso a freddo per due-tre giorni. Tramite pressa soffice viene separato il mosto fiore, poi viene filtrato e mantenuto in vasca a 0° per diversi mesi sino all'elaborazione finale

Elaborazione: fermentazione e presa di spuma in "cuve close" a temperatura controllata, con innesto di lieviti varietali selezionati. L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: colore rosso rubino intenso

Al naso: profumo vinoso tipico dei lambruschi con sentori di frutto rosso e della viola

In bocca: sapore pieno, fruttato, su fondo acidulo, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza che chiude elegantemente con i sentori morbidi della ciliegia e della prugna

ABBINAMENTI

Tipica cucina emiliana, rosso da tutto pasto, dall'aperitivo insolito con un vino rosso, al dessert: torte caserecce, crostate ai frutti rossi e cioccolato al latte



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com