



## COSTAMEDIANA LAMBRUSCO IGT FRIZZANTE



### Tipologia Vino *Type of wine*

Emilia IGT Lambrusco Frizzante

### Uvaggio *Grape varieties*

L. Salamino, L. Grasparossa, L. Santa Croce, Ancellotta

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti di pianura *Plain vineyards*

### Vinificazione *Vinification*

In rosso classica con breve macerazione sulle bucce a basse temperature

*Classic red vinification with short skin-contact carried out at low temperature*

### Rifermentazione *Second fermentation*

Metodo Martinotti *Martinotti method*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

11% vol.

### Vista *Appearance*

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei

*Intense ruby red, with violet reflections*

### Aroma *Nose*

Di frutta rossa, vinoso

*Red fruit aromas, vinous*

### Gusto *Taste*

Avvolgente e dal buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

*Smooth with a good balance between freshness and softness.*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale a tutto pasto. Accompagna tipicamente i piatti della cucina emiliana, in particolare gli antipasti a base di affettati e i primi al ragù di carne

*Suitable for all occasions. It typically accompanies the regional cuisine, especially charcuterie and first meat-based courses*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

10°- 12° C

