Wijnfiche

Bertolani - Lambrusco Amabile - Semi -Sweet | Reggiano Lambrusco DOC Italië (SPUMANTE-FRIZZANTE) —

Domein

Bertolani

In 1925 richtte Alfredo Bertolani een bedrijf op om Lambrusco te produceren, dankzij zijn grote kennis van de grond en druiven in Emilia-Romagna. Zijn motto was "simpel, proper en eerlijk". Sinds de start was het domein familie-eigendom: Alfredo werkte samen met z'n vrouw en twee zonen. De laatste jaren heeft Nicola Bertolani de leiding van het bedrijf overgenomen. Er werd meer aandacht besteed aan het controleren van oxydatie, en dankzij nieuwe apparatuur heeft de 'aangepaste atmosfeer botteling' er voor gezorgd dat de kwaliteit de hoogte in ging.

Vinificatie

De eerste gisting gebeurt aan gecontroleerde temperatuur, met schilcontact om zo de rode kleur te verkrijgen. De tweede gisting verloopt volgens de methode charmat: in een afgesloten tank en onder druk. Bij 8,5 % alcohol stopt de gisting door koeling. De wijn bevat hierdoor 45 gram suiker per liter, wat hem zijn lichtzoet karakter geeft.

Smaak

In het glas zien we een mooie paarsrode kleur die de aandacht trekt. Aangename aroma's van zomers rood fruit, mooi in balans met een lichtzoete smaak en een verfrissende afdronk.

Gerechten

Dessert - rode vruchten | Pizza | Ham | Charcuterie

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Lambrusco Salamino (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 2-3
Serveertemperatuur: 10 °C
Smaakprofiel: Zoet

