Wijnfiche

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

Vinification

De laatste jaren heeft Nicola Bertolani de leiding van het bedrijf overgenomen. Er werd meer aandacht besteed aan het controleren van oxidatie, en dankzij nieuwe apparatuur heeft de 'aangepaste atmosfeer botteling' er voor gezorgd dat de kwaliteit de hoogte in ging. 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.

Taste

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.

Food pairing

Dessert - red fruit | Pizza | Ham | Charcuterie

General information

Type: Sparkling wine
Grape varieties: Lambrusco Salamino (100%)
Viticulture: Traditional
Storage (years): + 2-3
Serving temperature: 10 °C
Taste profile: Sweet

