

RIO'



LIRICO

Denominazione: Lambrusco dell'Emilia IGP Spumante

Tipologia: Vino Spumante

Vitigni: Lambrusco Salamino

Tipologia del Terreno: Argilloso-Limoso

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo e conseguente fermentazione a temperatura controllata

Presa di Spuma: Autoclave a temperatura controllata al fine di ottenere Perlage fine e persistente

Gradazione alcolica: 11,00

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso Rubino Intenso

Naso: Frutta Rossa Matura

Palato: Morbido e persistente di buona struttura

Temperatura di servizio: 8-10°C

