

## SOLCO

**DENOMINAZIONE:** LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT  
SEMISECCO FRIZZANTE

**VITIGNI:** 100% SALAMINO

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** VENDEMMIA 2012

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

**VIGNA:** VIGNETO AL "CRISTO" (15 ETTARI). IL LAMBRUSCO SALAMINO È PRESENTE IN VIGNA PER UN TERZO E SERVE COME IMPOLLINATORE PER IL SORBARA IN QUANTO Pianta STERILE.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** G.D.C (GENEVA DOUBLE CURTAIN),

**TIPO DI SUOLO:** SCIOLTO, PREVALENTEMENTE LIMOSO E SABBIOSO, FRESCO E CON BUONA PRESENZA DI SOSTANZE ORGANICHE

**DIFESA DELLE COLTURE:** LOTTA INTEGRATA

**VENDEMMIA:** METÀ SETTEMBRE

### VINIFICAZIONE

**RESA PER ETTARO:** 180 Q/HA

**VINIFICAZIONE:** MACERAZIONE, FERMENTAZIONE ALCOLICA E RIFERMENTAZIONE CON METODO MARTINOTTI

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** ROSSO VIOLACEO SCURO, CON PERLAGE FINE

**NASO:** NOTE INTENSE DI FRUTTA MATURA, CILIEGIA E AMARENA E PICCOLI FRUTTI A BACCA NERA (RIBES, MORA), SENTORI DI PROFUMI FLOREALI. NASO SEMPLICE, IMMEDIATO

**GUSTO:** PIACEVOLMENTE DELICATO, CON BUONA ACIDITÀ EQUILIBRATA CON LA MORBIDEZZA, GRAN FRESCHEZZA E GRANDE BEVIBILITÀ.

LEggermente TANNICO E ABOCCATO.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** TAGLIATELLE AL RAGÙ, TORTELLI DI ZUCCA, TIGELLE E SALUMI, PASTICCERIA SECCA, OTTIMO CON LA CROSTATA DI AMARENE

*ALBERTO: "OH! FINALMENTE UN LAMBRUSCO.....!"*

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11.0%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14°C

