

Lamante

COLORE: Rosso intenso

PERLAGE: Fine, naturale

PROFUMO: Frutta rossa matura e lampone

SAPORE: Abboccato, caratteristico

DA BERE: Primi piatti emiliani, carni alla griglia

TERROIR: Medio impasto con argilla e gesso

PRODUZIONE: Non più di 120 hl/ettaro

ALTITUDINE: 350/380 mt slm

DENSITÀ MEDIA: 3300 viti/ettaro

TIPO DI VIGNETO: Spalliera

UVAGGI: Salamino, maestri, croattina

ALCOL COMPLESSIVO: 11%vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,4 gr/lt

TEMP. DI SERVIZIO: 8/10°C

ALCOL SVOLTO: 11%vol

ACIDITÀ TOTALE:

