

# TENUTA LA RIVA

Annata: 2014

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGP

## LAMBRUSCO FRIZZANTE

*Lambrusco dell'Emilia IGP 2014*

*Sui Lieviti (Col fondo)*

**Il vitigno a bacca rossa più famoso e tradizionale del cuore dell'Emilia-Romagna, vinificato frizzante attraverso una rifermentazione in bottiglia, lasciando poi il vino a contatto coi propri lieviti per arricchirne gli aromi. Ideale per le carni tipiche del territorio.**

Il vino si presenta con colore rosso rubino, con intensi riflessi porpora. I profumi richiamano la frutta a bacca rossa matura, con sentori terrosi e di sottobosco, dovuti al contatto coi lieviti. In bocca presenta una buona freschezza che garantisce una facile beva.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti tipici a base salumi e fritti, primi piatti con sughi a base di carni rosse, carni alla griglia. Piatti tipici della tradizione emiliana.

### COME SERVIRLO

Servire a 10-12 °C

### VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 1 ha di vigneto, in vari appezzamenti situati fra i 200 ed i 350 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di 2500 ceppi per ettaro con una resa fra i 60 ed i 70 quintali. La potatura viene effettuata a cordone speronato, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 30 anni. I grappoli interi vengono diraspati e sottoposti a una pressatura soffice, a cui fanno seguito macerazione e fermentazione in acciaio, tramite inoculo di lieviti selezionati. La svinatura avviene dopo circa una ventina di giorni. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene a fine primavera nell'anno successivo alla vendemmia. Il vino non viene sboccato, ma resta a contatto coi lieviti fino al momento del servizio. Il vino non viene messo sul commercio prima di 24 mesi dall'imbottigliamento. La bottiglia va conservata in posizione verticale.



COLORE

**Rosso Rubino con  
Riflessi Porpora**

ALCOOL

**10,5%**

VITIGNI

**100% Lambrusco  
Grasparossa**

