

TENUTA LA RIVA

Annata: 2014

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGP

LAMBRUSCO SPUMANTE

Lambrusco dell'Emilia IGP 2014

Spumante Metodo Classico BRUT

Il vitigno a bacca rossa più famoso e tradizionale del cuore dell'Emilia-Romagna, vinificato spumante attraverso una rifermentazione in bottiglia, lasciando poi il vino a contatto coi propri lieviti per almeno 24 mesi per arricchirne gli aromi, prima della sboccatura a la volée. 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, con sentori di lieviti dovuti al lungo periodo di affinamento. In bocca presenta una buona freschezza e pienezza del frutto, 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 1,5 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 40 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 viene sboccato a la volée.



COLORE

**Rosso Rubino con
riflessi Porpora**

ALCOOL

10,5%

VITIGNI

**100% Lambrusco
Grasparossa**

