



# LAMBRUSCO EMILIA IGT SECCO BRUSA

Indicazione Geografica Tipica

**Area Geografica**  
Emilia Romagna

**Uvaggio**  
Lambrusco

---

## Descrizione

Vino Lambrusco prodotto in Emilia Romagna. La vinificazione prevede poche ore di contatto con le bucce, seguite dalla pressatura e dalla prima fermentazione alcolica. La seconda fermentazione avviene in autoclave a 14 ° C; il vino rimane a contatto con le fecce per 30 giorni.

---

## Note di degustazione

Bolle: giustamente effimere, con un perlage fine e persistente. Colore: colore rosso scuro con una tonalità viola intensa. Odore: fresco, con note di prugna, lampone e ciliegia. Gusto: secco, acidità fresca, tannini dolci e un finale persistente.

---

## Abbinamenti

Si abbina bene con cibi italiani grassi come il salame.

---

**Grado Alcolico:** 11.00%

**Residuo Zuccherino:** 11 g/l

**Temperatura di servizio:** 12-14°

**Tappo:** FUNGO

**Formato:** 0.75