

MELEGARI

SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA

ALLE



FRIULI VENEZIA GIULIA
PREPOTTO
LOCALITÀ NOVACUZZO
45° 39' 54.15" N
12° 14' 51.83" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2008



VITIGNI
RIBOLLA GIALLA / PINOT GRIGIO
FRIULANO / SAUVIGNON
PICOLIT / SCHIOPPETTINO



ESTENSIONE
TERRITORIO
70 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

Lambrusco Salamino, Maestri e Marani. Ancellotta

REGIONE

Sant'Ilario d'Enza, Emilia Romagna

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-14° C

GRADO ALCOLICO

11% Vol. - acidità totale 6,50

VINIFICAZIONE

In rosso a temperatura controllata con innesto di lieviti varietali per circa 6 giorni.

Elaborazione: rifermentazione primaverile in autoclave a temperatura controllata.

L'imbottigliamento avviene in ambiente isobarico tramite microfiltrazione spinta. Il vino non subisce pastorizzazione

AFFINAMENTO

Mantenimento del mosto a 0° per 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Esame visivo: colore rosso rubino.

Olfattivo: profumo vinoso tipico dei lambruschi con sentori di frutto rosso.

Gustativo: sapore pieno, fruttato, su fondo acidulo, di buon equilibrio sostenuto da una viva freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI

Tipica cucina emiliana, cucina mediterranea, pizza nelle varianti più saporite, rosso da tutto pasto.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com