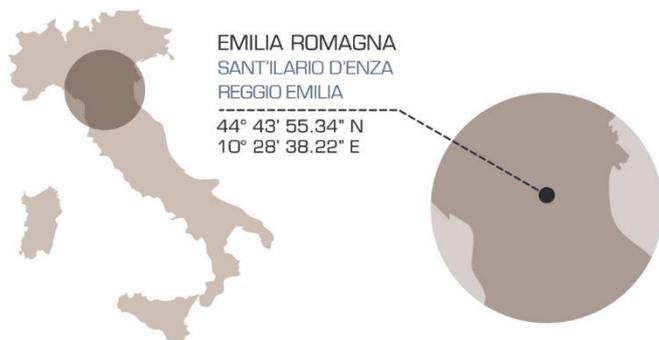


## MELEGARI

SANT'ILARIO D'ENZA / EMILIA ROMAGNA

## DEANNA



EMILIA ROMAGNA  
SANT'ILARIO D'ENZA  
REGGIO EMILIA  
44° 43' 55.34" N  
10° 28' 38.22" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2015



VITIGNI  
CHARDONNAY / GRECHETTO  
GENTILE / LAMBRUSCO SALAMINO/  
LAMBRUSCO MAESTRI /  
LAMBRUSCO MARANI / ANCELLIOTA



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
15,5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
30.000

### VITIGNO

Lambrusco Marani

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°-10° C

### GRADO ALCOLICO

11,50% Vol. - acidità  
totale 7,00

### VINIFICAZIONE

Raccolta notturna delle uve ed immediata pressatura soffice, filtrazione del mosto fiore. Attenta e lunga fermentazione in autoclave a temperatura controllata tramite inoculo di lievito varietale.

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

Colore: rosato con riflessi viola a spuma rosa finissima.  
Al naso: bouquet di notevole finezza, delicato, con fragranze di fiori bianchi, di squisita femminilità.  
In bocca: sapore pulito, elegante, con sentori di ribes e note minerali, vino che sorprende per la sua fragranza ed equilibrio, di lunga persistenza

### ABBINAMENTI

Per l'aperitivo e gli antipasti di salumi nostrani, spuntini, primi piatti, carni bianche, frittore anche di pesce, un matrimonio perfetto con la pizza



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,  
20900 Monza MB  
Tel (+39)0392301980  
visconti43.com