

Il Balista



Denominazione: lambrusco Modena DOC "BALISTA"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 15 C°. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma), in "cuve close".

Uve: Lambrusco Salamino di S. Croce - Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosso rubino intenso, con spuma alta e persistente color corallo.

Profumo: note di frutta rossa matura, seguita da sfumature leggermente erbacee, bouquet lineare e piacevole.

Sapore: piacevolmente sapido, fresco ed equilibrato.

Ottimo per aperitivi con affettati, salumi, formaggi o pasta.

Ideale per secondi come arrostiti e carni alla griglia!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 11 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l

Il Balista



Denomination: Lambrusco Modena DOC “BALISTA”

Tipology: sparkling red wine.

Vinification: traditional pressing with 48 hours maceration at 15 C°. Fermentation at low temperature with selected yeasts. Re-fermentation (frothing), in “cuve close”.

Grapes: Lambrusco Salamino S. Croce - Lambrusco of Sorbara.

Plant system: cordone speronato.

Soil: clay and sandy.

Colour: intense ruby red, with high and persistent foam coral color.

Aroma: notes of ripe red fruit, followed by nuances slightly herbaceous, linear and pleasant bouquet.

Taste: pleasantly sapid, fresh and balanced.

Excellent for aperitifs with cold cuts, cured meats, cheeses or pasta. Ideal for seconds like roasts and grilled meats!

Alcoholic graduation: 11% VOL

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l.

Sugary residue: 11 g/l

Total acidity: 7,5 g/l