



---

## *Denominazione*

**BOCANEGRA**

Emilia: lambrusco frizzante

## *Varietà delle uve*

Lambrusco Maestri e Ancellotta

## *Tipologia del suolo*

Medio impasto

## *Numero ceppi ettaro*

3000

## *Età delle vigne*

14 anni

## *Vendemmia*

Settembre(Ottobre

## *Resa media per ettaro*

11 t/ha

## *Vinificazione*

Raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, le uve vengono diraspa-pigate quindi messe nei vinicatori a criomacerare, viene quindi sgrondato circa il 20% del mosto e conservato a freddo ed il rimanente fatto fermentare per 4-5 giorni sulle bucce. Per la seconda fermentazione viene unito il mosto con il vino fermentato e rifermentato in autoclave a temperatura controllata.

## *Dati analitici all'imbottigliamento*

Alcool 11,5% Vol, Zuccheri residui 20 g / l Acidità totale 6.6 g / l, pH 2,95,  
SO2 Totale 75 mg / l

## *Caratteristiche*

Colore: rosso porpora intenso

Olfatto: spicca per intensità e tipicità il profumo di frutti quali la fragola e la banana, si completa con un delicato sentore di fiori di sambuco

Gusto: piacevolmente fresco con un retrogusto leggermente amarognolo che richiama l'amarena, viene ben equilibrata da una buona morbidezza

Temperatura di servizio: 12/14 ° C