



Denominazione

DIÓS PHÔS

Lambrusco spumante

Varietà delle uve

Lambrusco Maestri

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

La raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, le uve vengono diraspapigiate quindi messe nei vinicatori a criomacerare per oltre 36 ore, viene quindi sgrondato circa il 50% 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 13 g / l Acidità totale 8 g / l, pH 3,30,

SO2 Totale 75 mg / l SO2 libera 18 mg/l

Caratteristiche

Colore: rosso rubino

Olfatto: intensi frutti rossi: ciliegia, mora e lampone, si riconoscono sentori di macchia mediterranea come il mirto e spezie quali il pepe verde

Gusto: fresco al palato con una bollicina ben in evidenza ma non eccessiva, piacevolmente tannico dona al vino una buona persistenza

Temperatura di servizio: 12/14 ° C