



VINITÀ
ITALIA

CANALE DEI MULINI_BORGOFORTINO

CANTINA BASSOLI



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Borgofortino Lambrusco dell'Emilia I.G.T.

Emilia Romagna

Vino Rosso Frizzante / Red Sparkling Wine

80% Salamino, 20% Sorbara

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine di Settembre / End of September

In fermentini di acciaio a temperatura controllata

Controlled temperature in stainless steel casks

Affinamento / Maturation

In bottiglia

In bottle

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

Zuccheri / Sugar g./lt

Acidità tot. Acidity g./lt

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

11,0 %

17,20

7,20

131

Confezionamento/ Packing

Spumante Premiere 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

Tipo di suolo / Soil types

Altitudine / Altitude

2500 piante / Ha

Sabbioso e argilloso / Sandy and clayey

25 – 50 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

La macerazione a temperatura controllata e la pulizia dei mosti prima della fermentazione, conferiscono gusto in cui ben armonizzano fragranza e sapidità. Il suo spirito tipicamente frizzante e arzillo, rende questo lambrusco un vino immediato e generoso. L'anima agreste dei territori emiliani si manifesta decisa. Il suo colore si presenta di un rosso rubinescente. Sapore in cui ben armonizzano freschezza, fragranza e sapidità. Il lambrusco Borgofortino si sposa alla perfezione con i primi piatti tipici emiliani come la pasta all'uovo, dai tortellini ai cappelletti. Inoltre è l'accompagnamento ideale per i secondi a base di carne rossa, crudi di carne e tagliate.

TASTING NOTES

The pressing and brief maceration of selected grapes is followed by the fermentation of the must at controlled temperature; a second fermentation imparts the characteristic sparkling note. Sensory profile appearance: Lively red with violet reflections. At the palate is fruity and harmonious, it taste light and well-balanced. It his Lambrusco is perfect for every occasion, enjoyable and straight forward, its easy drinkability makes it a favorite with Italian handmade pasta like tortellini, tagliatelle or red meat.

Serving temperature: 8-10° C.

VINITÀ
USA CO



www.vinitasusa.com

Ariel Casali

ariel@vintausa.com