



VINITÀ
ITALIA

CANALE DEI MULINI_DUE PONTI

CANTINA BASSOLI



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Due Ponti Lambrusco dell'Emilia I.G.T.

Emilia Romagna

Vino Rosso Frizzante / Red Sparkling Wine

95% Salamino, 5% Grasparrassa

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

11,0 %

Zuccheri / Sugar g./lt

18,10

Acidità tot. Acidity g./lt

5,59

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

141

Confezionamento/ Packing

Spumante Premiere 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

2500 piante / Ha

Tipo di suolo / Soil types

Sabbioso e calcareo / Sandy and clayey

Altitudine / Altitude

25 – 50 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Le caratteristiche di questo lambrusco sono la freschezza e l'intensità. La macerazione delle uve viene fatta a temperatura controllata. Questo lambrusco, dalla schiuma rossa intensa ed evanescente, possiede un gradevole profumo ed un gusto fresco e fragrante. Colore rosso granata con picchi tonali violacei e dalla spuma color rubino. Particolarmente gradevole con aromi di frutta ampi e persistenti. Sapore armonico, leggermente abboccato di corpo fresco e ben strutturato. Il lambrusco Due Ponti, è un vino rosso intenso che si abbina con i prodotti della cucina emiliana. Viene utilizzato nella preparazione di secondi tipici tra i quali lo zampone e il cotechino e primi piatti come Risotto mantecato al Lambrusco.

TASTING NOTES

The characteristics of this wine are its intensity and freshness: cold maceration and fermentation at controlled temperature give it an intense red foam and pleasant fragrance. Sensory profile appearance: Ruby red with intense violet hues. It has a fairly simple taste, much sweeter than most red wines, medium body. It goes very well with the typical food from Emilia Romagna like zampone or cotechino, and it's even used to make risotto or pasta with Lambrusco.

Serving temperature: 8-10° C.

VINITÀ
USA CO



www.vinitasusa.com

Ariel Casali

ariel@vintausa.com