

RIBELLE • Lambrusco Rosso Emilia IGP



Tipo di vino	Vino rosso frizzante secco
Vitigno	100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Densità Impianto	2030/ha
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	2600 bottiglie
Gradazione Alcolica	12% VOL
Acidità Totale	6 g/l
Residuo Zuccherino	6 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 10°C
Bottiglia	Formato da 75cl

METODO DI VINIFICAZIONE

Dopo aver effettuato la macerazione sulle bucce, viene avviata la fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Questo procedimento permette la massimizzazione di estrazione di polifenoli dal mosto di Lambrusco. Terminato il processo di fermentazione, nel periodo invernale vengono effettuati alcuni travasi per sfecciare il vino, il tutto senza l'utilizzo di filtrazioni.

In primavera, rigorosamente con la luna di Aprile, il Lambrusco viene imbottigliato per dare vita alla rifermentazione naturale in bottiglia e relativa presa di spuma, lasciandolo riposare per dare il via ad un lento affinamento sui propri lieviti.

Dopo un affinamento di 15 mesi, i lieviti vengono rimossi tramite "Degorgement" o sboccatura, mantenendo prima in punta la bottiglia, per poi sboccarlo alla Volè, senza aver bisogno di congelarne il collo.



SAN PAOLO
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA