

# RIBELLE • Lambrusco Rosso Emilia IGP



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