

# RAYS

## Lambrusco Mantovano doc

**Produttore:** AZ.AGR. MONTALDO di VIRGILI G. – Mantova – Italia

**Denominazione:** Lambrusco mantovano doc

**Collocazione geografica dei vigneti:** I vigneti sono siti a 50 metri di altitudine, su suolo argilloso ma ben drenato, nella zona bagnata dal fiume Po, la zona che ha la più antica tradizione vitivinicola del mantovano. Il clima è mediterraneo, caratterizzato da estati calde ed inverni freddi.

**Uve da cui è prodotto:** :100% Lambrusco Ruberti .

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte interamente a mano per garantire un alto livello qualitativo. Di seguito alla raccolta l'uva viene diraspata , pigiata , lasciata la buccia a contatto col il mosto per circa 7 giorni per favorire la cessione delle sostanze coloranti. Dopo la spremitura soffice delle uve in pressa Bucher, il mosto viene posto a fermentare in tini d'acciaio con controllo della temperatura (16 - 18° C).

**Esame organolettico:**

- **Colore:** Rosso rubino tendente al granato
- **Profumo:** vinoso , fruttato con sentori di viola e ribes
- **Sapore:** Gradevole e persistente,

**Conservazione:** da 9 a 12 mesi

**Gastronomia:**

- **Qualificazione:** Rosso frizzante
- **Accompagnamento:** Accompagna tutto il pasto, in particolare i piatti a base di salumi e formaggi .e piatti tipici mantovani : sorbir d'agnoli ,risotto col pesto
- **Temperatura di servizio:** 14°-16°C

- **Bottiglia:** emiliana 0,75 l.

- **Bicchieri consigliato:** ballon.

**Alcol:** 12 %

**Acidità totale:** 7.00 gr/l

**Zuccheri residui:** 20 gr/l

Bottiglie per cartone	6	Misure h 265 x 105 mm	Nr strati su pallet EURO:	5
Peso cartone Kg	9	Misure h 300 x 315 x 210 mm	Nr cartoni per pallet EURO:	80
Nr cartoni per strato su pallet EURO	16		Peso Pallet EURO Kg:	600

Prezzo di vendita euro.....