

Link do produktu: <https://locusvini.pl/giuseppe-campagnola-le-vigne-dellolmo-lambrusco-dellemlia-rosso-p-628.html>



Giuseppe Campagnola Le Vigne dell'Olmo Lambrusco dell'Emilia Rosso

Cena	52,90 zł
Producent	Giuseppe Campagnola
Kraj	Włochy
Region, apelacja	I.G.T. Emilia Romagna
Kolor, suknia	Czerwone
Smak, usta	Półsłodkie
Szczep	Lambrusco
Pojemność	0,75 l
Alkohol	9 % vol

Opis produktu

Le Vigne dell'Olmo Lambrusco dell'Emilia to wino stworzone ze szczepu Lambrusco, zbieranego ręcznie ze wzgórz winnic w Modenie i Reggio Emilia. Barwa rubinowoczerwona z fioletowym refleksem. W nosie intensywny aromat dojrzałych jagód i czerwonych słodkich owoców. Musujące, ale nie przesadnie bąbelkowe, w odczuciu półwytrawne.

Idealne jako aperitif, do makaronów, lasagne, risotto, kielbas i salami oraz pieczonych mięs. Świetne także w towarzystwie ciasteczek i herbatników.

Lambrusco to wino pochodzące z Włoch produkowane z winorośli właściwej grupy „Lambrusco”. Kojarzone najczęściej z lekko musującymi czerwonymi winami z północy Włoch, choć produkowane są również inne rodzaje. Tradycyjnie było to wino wytrawne, jednak dużą popularnością cieszą się również wersja półsłodka i słodka. Lambrusco produkowane jest metodą Charmat, co oznacza, że w przeciwieństwie do szampana końcowa część fermentacji zachodzi w szczelnych kadziach. Nie jest przeznaczone do starzenia.