



Monteberín

IGT LAMBRUSCO di MODENA ROSADO

Elaboración

Vino obtenido de uvas Lambrusco Salamini, Lambrusco Sorbana, cultivadas en las zonas del territorio administrativo de Modena.

La fermentación y refermentación, efectuadas a baja temperatura, confieren al vino el color y el perfume típicos.

Método tradicional regional de una sola fermentación en cuba cerrada

Análisis

Alcohol: 7,5% vol.

Coupage

Lambrusco Salamini, Lambrusco Sorbana

Nota de cata

A la vista: Luce un color rojo rubí con amplios reflejos violáceos y burbuja de cierta fineza. Al olfato: Posee aromas frescos de fruta roja como fresas y cerezas cristalizadas, se puede percibir sus atisbos cítricos. En resumen muy franco por su frutalidad. Al paladar: Llega a boca con graciosa "aguja", que es como se le conoce a la su efervescencia suave, que en conjunto a su fresca frutalidad y suave dulzura logran el conjunto clásico del vino Lambrusco.

Temperatura de servicio

Consumir bien frío, entre 6-8 °C.

Maridaje

Es muy común encontrar hoy día al Lambrusco di Modena en la ocasión de celebrar una reunión entre amigos, por lo que el vino se recomienda en todo momento del día como un saludable sustituto a los maléficos refrescos carbonatados. Pruébese en la mesa con embutidos diversos, tales como elprosciutto o la mortadela y con quesos de pasta blanda o de carácter cremoso.



Monteberín

IGT LAMBRUSCO di MODENA TINTO AMABILE (DULCE)

Elaboración

Vino obtenido de uvas Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani y Lambrusco Maestri, cultivadas en las zonas del territorio administrativo de Modena.

La fermentación y refermentación, efectuadas a baja temperatura, confieren al vino el color y el perfume típicos.

Análisis

Alcohol: 8% vol.

Azúcar: 50 g/l

Coupage

Lambrusco Salamini, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani y Lambrusco Maestri.

Nota de cata

Vino color rubí intenso, con espuma vivaz y persistente.

Su aroma es afrutado de cereza, guinda, mora, fresa y frambuesa con una delicada vionosidad.

Su gusto es abocado, fresco, afrutado, armónico y muy agradable.

Temperatura de servicio

Consumir bien frío, entre 10-12 °C.

Maridaje

Ideal para combinarlo con cualquier tipo de comida, es excelente para acompañar platos picantes, postres y como aperitivo.