

LAMBRUSCO EMILIA IGP "OMBRA"



L'Azienda Agricola Lamoretti produce il Lambrusco Maestri da uve raccolte a mano, in modo artigianale e seguendo il metodo Martinotti.

Tutto alla ricerca di piacevolezza, grande facilità di beva e tipicità.

Frizzante, fruttato e vinoso, è vino da tutto pasto, giovane, suadente e coinvolgente.

Uve: Lambrusco Maestri 100 %

Resa per ettaro: 8/9 tonnellate/ettaro

Epoca vendemmia: 3° decade settembre

Vinificazione: metodo Charmat

Abbinamenti: vino giovane fresco e brioso, trova ideale abbinamento coi piatti tipici del nostro territorio: dai salumi (eccezionale con spalla cotta calda e torta frita) ai primi come pasta al ragù e lasagne, per finire alle carni grigliate e bolliti.

Temperatura servizio: 12 - 14 °C (anche più fresco nei mesi estivi)