

Borgoleto Lambrusco DOC

קונטראדה בורגולטו רגיאנו למברוסקו D.O.C.

למברוסקו עשיר בעל גוון אדום מהפנט. בלנד ייחודי, המגלם תערובת עתיקה של סוגים שונים של ענבים מזני הלמברוסקו, האופייניים לאזור הגבעות של רגיו אמיליה.

במילים שלנו: מגדיר מחדש את כל מה שחשבתם על למברוסקו.



שנת בציר: 2021

סגנון: אדום יבש מבעבע

זני ענבים: למברוסקו סלמינו 30%, למברוסקו מריני 30%, למברוסקו מאסטרי 30%, אנצילוטה 10%

טעמים בולטים: דובדבן אדום, סיגליות ופרי יער שחור.

אזור גידול: רגיו אמיליה (Reggio Emilia), אמיליה רומאניה

הרכב הקרקע: חרסית

תהליך ייצור: הענבים נבצרים ידנית בסוף ספטמבר ועוברים סחיטה מיידית לשמירה טעמי הפרי. התירוש מושרה על הקליפות למשך 72 שעות לפחות. במהלך ההשריה בטמפרטורה מבוקרת, התירוש מעשיר את עצמו בצבעים וריחות עזים, ההופכים אותו ללמברוסקו רגיאנו מסורתי, השונה מיינות למברוסקו אחרים בגלל צבעו, טעמו ועוצמתו.

התאמה לאוכל: מומלץ להגיש את היין כאפרטיף או לליווי מנות ראשונות. במולדתו, אמיליה רומאניה, הלמברוסקו אהוב במיוחד לצד מנות פסטה מסוג טורטליני, סלטים עשירים וגבינות קשות.

כוס מומלצת: פלוט או בורדו צרה

אחוז אלכוהול: 9.5%

