



ACQUISTATO IL .....

## "V.gna Rosa" Lambrusco Rosato Emilia IGP



Svinando®

### Lambrusco contemporaneo

Il rosa è di moda. E a Vitivinicola Fangareggi non si sono certo lasciati scappare l'occasione di regalarci un altro grande Lambrusco. V.gna Rosa, Lambrusco rosato dell'Emilia IGP, è un vino che può tranquillamente essere descritto come contemporaneo. Ma con radici salde alla tradizione. Ottenuto da un taglio di 85% Lambrusco di Sorbara, 10% Fortana, un vitigno a bacca nera caratteristico dell'Emilia-Romagna che sembra avere origini in Borgogna, e 5% di Pinot Noir. Le uve, giunte a perfetta maturazione, vengono vendemmiate a mano per selezionare accuratamente solo i grappoli migliori e più sani. Poi, dopo la vinificazione, si procede con la tradizionale presa di spuma in autoclave a bassa temperatura. Nasce così un vino caratterizzato da un intrigante colore rosa confetto scuro, e profumi super intensi che richiamano a gran voce i petali di rosa e le note di frutta fresca e crosta di pane. In bocca è fresco, di buona struttura, e dotato di una lunga persistenza. Morbido e divertente, V.gna Rosa è il vino che ti invoglia a riempire il calice più volte, dall'aperitivo fino ai secondi. Anche in questo caso, il consiglio è quello di non farsi mai trovare sprovvisti della seconda (o meglio della terza) bottiglia.

Vitivinicola Fangareggi, senza rischio di alcuna smentita, può essere considerata una bella azienda familiare. Agricoltori fin dall'800, da oltre un secolo coltivano le uve di Lambrusco. Il vero punto di svolta, però, la nascita dell'azienda agricola che noi oggi conosciamo, risale al 2005 quando Giuseppe decide di riprendere questa antica tradizione, ripartendo dagli insegnamenti di nonni e bisnonni. Oggi Vitivinicola Fangareggi può contare su 8 vigneti di proprietà, suddivisi in 5 comuni e 2 province, tra Reggio e Modena. L'obiettivo è quello di lavorare ogni varietà nel proprio terroir ideale, valorizzando al meglio le qualità del frutto. In campagna vengono applicati i principi della lotta integrata avanzata, con limitati interventi e con diserbo esclusivamente meccanico, riducendo così al minimo l'impatto in vigna.

#### La Vigna

<b>Terreno</b>	Sabbioso e Limoso
<b>Esposizione</b>	Nord Est
<b>Allevamento</b>	Spalliera cortina semplice
<b>Densità imp.</b>	2750

#### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante rosé
<b>Provenienza</b>	Emilia-Romagna
<b>Uve</b>	85% Lambrusco di Sorbara, 10% Fortana, 5% Pinot nero
<b>Gradazione</b>	11% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Charmat lungo a bassa temperatura
<b>Sensazioni</b>	Colore rosa confetto scuro, profumo intenso e vinoso con richiamo di petali di rosa, coinvolgente, fruttato di buona intensità dove predomina la nota di amare e tracce di crosta di pane. Fresco, di buona struttura e persistenza, al palato risulta morbido con spuma fine.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.