

Pja foc Imperiale

Provincia di Mantova Lambrusco IGT

8

Produttore:	CANTINE VIRGILI LUIGI – Mantova – Italia
Denominazione:	Pja foc Provincia di Mantova Lambrusco igt
Collocazione geografica dei vigneti:	I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaia alternati ad argilla. Il clima è mite generato dalla presenza del Lago di Garda.
Uve da cui è prodotto:	50% Lambrusco Ruberti, 40% Lambrusco Ancellotta , 10% Lambrusco Marani
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte interamente a mano per garantire un alto livello qualitativo. Di seguito alla raccolta l'uva viene diraspata , pigiata , lasciata la buccia a contatto col il mosto per circa 7 giorni per favorire la cessione delle sostanze coloranti. Dopo la spremitura soffice delle uve in pressa Bucher, il mosto viene posto a fermentare in tini d'acciaio con controllo della temperatura (16 - 18° C).
Esame organolettico:	
- Colore:	Rosso rubino tendente al granato
- Profumo:	vinoso , fruttato con sentori di viola e ribes
- Sapore:	gradevole e persistente,
Conservazione:	Da 9 a 12 mesi
Gastronomia:	
- Qualificazione:	Rosso frizzante
- Accompagnamento:	Accompagna tutto il pasto, in particolare i piatti a base di salumi e formaggi e piatti tipici mantovani : sorbir d'agnoli ,risotto col pesto
- Temperatura di servizio:	14°-16°C
- Bottiglia:	Champagnotta l 0,75 personalizzata.
- Bicchieri consigliato:	ballon.
Alcol:	11,00%
Acidità totale:	6,2 gr/l
Zuccheri residui:	16 gr/l

Bottiglie per cartone	6
Peso cartone Kg	9,4
Nr cartoni per strato su pallet EURO	16

Nr strati su pallet EURO:	5
Nr cartoni per pallet EURO:	80
Peso Pallet EURO Kg:	600

Prezzo di vendita
Bottiglie prodotte