



**BUGNO
MARTINO**
AZIENDA AGRICOLA

CIAMBALLA' – LAMBRUSCO MANTOVANO DOP – VINO ARTIGIANALE

AREA DI PRODUZIONE:	San Benedetto Po – Mantova – Zona Destra Po
VITIGNO:	Lambrusco Salamino in Purezza
VENDEMMIA:	3 settimana di settembre
TERRENI:	limo, argilla, sabbia
RESA UVA Q.LI/ETTARO	70 / 80 q
ALLEVAMENTO:	cordone speronato
ANNATA:	2018
METODO DI RACCOLTA:	a mano
TIPOLOGIA:	vino rosso frizzante
GRADAZIONE:	11 gradi
FERMENTAZIONE:	Charmat lungo 5-6 mesi in autoclave
COLORE:	rosso intenso, spuma dai riflessi violacei
PROFUMO:	fresco, persistente e fruttato, sentori di frutta fresca
GUSTO:	pieno, vinoso e sapido, secco, buona struttura

