



**BUGNO  
MARTINO**  
AZIENDA AGRICOLA

**ROSSO MATILDE – LAMBRUSCO MANTOVANO IGP – VINO ARTIGIANALE**

AREA DI PRODUZIONE:	San Benedetto Po – Mantova – Zona Destra Po
VITIGNO:	Lambrusco Salamino e ancellotta
VENDEMMIA:	3 settimana di settembre
TERRENI:	limo, argilla, sabbia
RESA UVA Q.LI/ETTARO	70 / 80 q
ALLEVAMENTO:	cordone speronato e guyot
ANNATA:	2018
METODO DI RACCOLTA:	a mano
TIPOLOGIA:	vino rosso frizzante
GRADAZIONE:	11 gradi
FERMENTAZIONE:	Charmat lungo 5-6 mesi in autoclave
COLORE:	rosso rubino
PROFUMO:	persistente e fruttato, sentori di viola e ciliegia
GUSTO:	rotondo, pieno, tendente al morbido, sensazione di freschezza fruttata

