



ITA

la  fuma

## LAMBRUSCO MANTOVANO DOC FRIZZANTE

IL VINO DELLA TRADIZIONE CON L'UVA AUTOCTONA

Da uve Grappello Ruberti 100% raccolte a mano, provenienti da terreno limoso-argilloso di origine alluvionale sito in comune di San Benedetto Po.

### VITIGNO:

Grappello Ruberti in purezza

### VINIFICAZIONE:

mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, viene poi fermentato in tini di acciaio. Dopo un adeguato periodo di riposo che ne permette una stabilizzazione naturale viene posto in autoclave per la presa di spuma.

### COLORE:

Intenso colore rubino con riflessi violacei.

### SPUMA:

Fine, ampia, persistente.

### PROFUMO:

All'olfatto emergono sentori di frutta fresca tra cui spiccano il melograno, la ciliegia e la viola.

### SAPORE:

Dotato di buona acidità che lo rende verticale al sorso, delicatamente sapido come conseguenza d'espressione del vitigno su terreno alluvionale. Le sensazioni retrolfattive virano su piacevoli note floreali di viola e rosa selvatica.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Piatti della tradizione mantovana (agnoli, tortelli, stracotto e bolliti, coniglio, pollame e in particolare cappone alla Stefani) e nuovi piatti della cucina contemporanea.



AZ. AGR. LA FIUMA DI PEDRAZZOLI VALENTINA

Strada Campasso 22/c

46027 Portiolo di San Benedetto Po, Mantova, Italia

P. IVA 01912670203 C.F. PDRVNT84B41L020M

tel. +39 347 5615562 | fzappellini@gmail.com

www.lafiuma.it |  lafiuma |  lafiuma\_wines