



ITA

TEIETO

LAMBRUSCO MANTOVANO DOC FRIZZANTE

IL VINO CONTEMPORANEO DEDICATO ALLA CITTÀ DI MANTOVA

La gestione di un vigneto situato nella golena del fiume Po, costituito da diverse varietà di vite ha portato alla realizzazione di un nuovo lambrusco mantovano; dedicato alla città di Mantova. Scegliendo tra le diverse varietà di uve presenti in azienda nasce una nuova idea di vino, un lambrusco mantovano moderno, giovane, profondo nel colore dal perfetto equilibrio tra frutto e morbidezza, immediato nella sua piacevolezza.

VITIGNO: lambruschi Salamino, Maestri, Grasparossa, Ancellotta.

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: si presenta rosso rubino profondo con intensi riflessi violacei.

SPUMA: fine, ampia, persistente.

PROFUMO: al naso emergono note fruttate e floreali tipiche dei vitigni presenti nell'uvaggio. Sentori di frutta matura quali mora, prugna, marasca e di fiori su cui spicca la viola con eleganti sentori di sottobosco.

SAPORE: il sorso è piacevole dalla ricca morbidezza fruttata sostenuta da una vivace acidità. Il tannino si presenta maturo ed elegante reso ancor più delicato dal residuo zuccherino che dona al vino un perfetto equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: da aperitivo, sui salumi, piatti della tradizione mantovana 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