

EMILIA ROMAGNA – ITALIA

AGRICOLA LA COLLINA

ENEA BURANI

a Reggio Emilia

5 ha - 30.000 bt



1975	vigneron giardiniere	biodinamica	rifermentazione
12 giovani	Demeter	vendemmia	bottiglia
foraggio	vitigni autoctoni	manuale	integro
cooperativa agricola	Maestri	manualità	mineralità
humus	Lambrusco	mosto	essenzialità
allevamento	Grasparossa	lunghe	energia
75 ettari	Ancellotta	fermentazioni	naturale
fattoria didattica	Salamino	inox	
	Malbo Gentile		

● IGT EMILIA - LAMBRUSCO FRIZZANTE "FERMENTE"



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: limoso/argilloso con sottosuolo argilloso - 100 mt s.l.m.

Vitigno: Lambrusco Grasparossa 30%, Salamino 30%, Maestri 30%, Malbo Gentile 5%, Ancellotta 5%.

Estensione del vigneto: 1,8 ha. coltivati in biodinamica.

Tipo d'impianto: Spalliera e Doppia Cortina.

Densità media ceppi per ha: 3000

Età media del vigneto: 18 anni

Produzione media per ettaro: 80 hl

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura, macerazione per 4/5 giorni e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Presa di spuma in bottiglia (la primavera susseguente) con filtrato dolce di Ancellotta.

Solforosa totale (SO₂): ± 35 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 9000.

CARATTERISTICHE

Vino rosso frizzante, intenso, vinoso, fruttato, dalla bocca corposa, vivace e fresca.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto.

