

CATEGORIA
VINI SPUMANTI ROSSI
VSQ, DOC, IGT



“MARCELLO”

Lambrusco dell'Emilia IGT 2019



Località: **Langhirano (PR) - Emilia Romagna**

Telefono: **0521.637678**

E-mail: **info@viniariola.it**

 **www.viniariola.com**

 **@viniariola**

 **@ariola_vini**

Denominazione: **Lambrusco dell'Emilia IGP**

Colore: **Rosso**

Annata: **2019**

Vitigno: **Lambrusco Maestri**

Zona di produzione: **Langhirano (PR)**

Altimetria: **200 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Limoso argilloso**

Epoca di Vendemmia: /

Tipo di raccolta: **Meccanica**

Temperatura di fermentazione: **27° - 28° C**

Tipologia di contenitore: **Acciaio**

Periodo di maturazione: /

Affinamento: /

Gradazione alcolica: **10.5% vol.**

Classification: **Lambrusco dell'Emilia IGP**

Type of wine: **Red**

Vintage: **2019**

Grape variety: **Lambrusco Maestri**

Area of production: **Langhirano (PR)**

Altitude: **200 mt a.s.l.**

Soil: **Silty clayey**

Harvest period: /

Type of collection: **Mechanical**

Fermentation temperature: **27° - 28° C**

Type of container: **Steel**

Time of maturation: /

Refining of wine: /

Alcoholic graduation: **10.5% vol.**

Con i suoi vigneti che si estendono sulle colline e si affacciano alla Pianura Padana, fra i 220 e i 300 metri sul livello del mare, Ariola è una delle più significative realtà vitivinicole del parmense. Una cantina che da sempre è stata in grado di coniugare tradizione, territorio e visione imprenditoriale.

Dal 1956, infatti, l'azienda esprime le migliori caratteristiche dei vini emiliani unendo le più radicate tradizioni alle più moderne tecnologie in cantina.

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e spuma morbida e persistente, il Lambrusco Marcello di Ariola è un vino che colpisce per la sua spiccata fragranza e timbro aromatico.

Al naso i profumi di rosa anticipano i sentori netti di marasca, mirtilli e ribes.

In bocca è intenso e avvolgente.

Chiude con un finale fresco e fruttato.

