

GALLO RUSPO

ROSSO FRIZZANTE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
EMILIA



Grado alcolico 11% Vol. + 1.5% Vol.

Uve Lambrusco, Barbera.

Impianto Raggi e Belussi.

Terreno Collinare, medio impasto e argilloso.

Altimetria 162m s.l.m.

Resa per ettaro 140ql.

Vendemmia Selezione manuale delle uve.

Vinificazione Macerazione in rosso e presa di spuma con metodo Charmat.

Colore Rosso rubino impenetrabile con perlage fine e persistente dalla schiuma rossa violacea.

Profumo Vinoso, con sentori che richiamano le parti solide del mosto. Fruttato e floreale con sensazioni che spaziano dai frutti di bosco a sentori di viole..

Sapore Abboccato, inizialmente vellutato per poi evolvere in una spiccata freschezza, con una sensazione tattile tannica astringente lievemente rugosa. Abbastanza persistente con un finale di frutta rossa.

Servire a 12°-14°C

Abbinamenti Da abbinare a salumi, bolliti di carne e zampone.

GALLO RUSPO

SPARKLING RED
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION
EMILIA



Alcohol by vol. 11% Vol. + 1.5% Vol.

Grape varietal Lambrusco, Barbera.

Planting scheme Raggi and Belussi.

Soil Medium-textured, clayey, hillside soil.

Altitude 162m above sea level.

Yield per ha. 140ql.

Harvesting method The grapes are selected by hand.

Vinification Skin-contact maceration and prise de mousse by the Charmat method.

Colour Impenetrable ruby red with fine and persistent perlage and red-purple mousse.

Bouquet Winey, with notes reminiscent of the solid parts of the must. Fruited and floral, with sensations that include soft red berries and hints of violets.

Flavour Medium-dry. Initially velvety, a pronounced freshness subsequently evolves into a slightly rugged, astringent, tactile tannic sensation. Fairly persistent with a finish reminiscent of red fruit.

Serve at 12°-14°C

Food pairings Sliced meats, boiled meat and Zampone are ideal pairings.