

Lambrusco

Sinonimi

Lambrusco di Spagna.

Origine e cenni storici

Il suo nome sembra derivare dalla "Villa Maestri" nel comune di S. Pancrazio in provincia di Parma, da dove si sarebbe diffuso.

Fenologia

Epoca di germogliamento: media

Epoca di fioritura: media

Epoca di invaiatura: medio

Epoca di maturazione: medio-tardiva

Esigenze ambientali e colturali

La produzione è abbondante e costante. Non presenta esigenze particolari per quanto riguarda il clima. I terreni eccessivamente fertili ne esaltano la vigoria; si adatta bene alla potatura corta.

Caratteristiche chimiche del vino

Grado alcolico: 10,5- 12 % vol.

pH: 3.25 - 3.50

Acidità totale: 6,5 - 9 g/l

Utilizzazione enologica e caratteristiche sensoriali del vino

Esclusivamente per la vinificazione. Si ottiene un vino dal colore molto intenso, asciutto, tannico, di corpo, fresco, di buona acidità fissa e conserva molto a lungo la tonalità e l'intensità del colore.

Viene imbottigliato quando ancora dolce per ottenere un vino di tipo amabile e frizzante.



Cantina Attanasio