

# FRANCESCO VEZZELLI

## *Il Bricco di Checco*

Lambrusco di Modena D.O.C.



### ORIGINE E VINIFICAZIONE

<i>Zona di origine</i>	San Matteo - Modena
<i>Vitigno</i>	Lambrusco Salamino 100% in purezza
<i>Forma di allevamento</i>	Spalliera
<i>Terreno</i>	Limoso, sciolto di medio impasto
<i>Epoca di Venemmia</i>	Dal 10 al 30 Settembre
<i>Tipo di Vendemmia</i>	Manuale
<i>Uva per ettaro max</i>	180 Quintali/ettaro
<i>Vinificazione</i>	Criomacerazione a 10-12 °C per 5/6 giorni
<i>Presa di Spuma</i>	30-40 giorni
<i>Affinamento</i>	1 mese
<i>Metodo di Spumantizzazione</i>	Rifermentazione in grande recipiente - Metodo Charmat

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<i>Alcohol</i>	11% Vol
<i>Residuo zuccherino</i>	10 per mille

### CONSERVAZIONE E SERVIZIO

<i>Conservazione</i>	Le bottiglie vanno conservate in ambiente fresco a umidità costante e lontano dalla luce
<i>Temperatura di servizio</i>	14-16 °C

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<i>Colore</i>	Rosso rubino intenso
<i>Perlage</i>	Fine e persistente
<i>Spuma</i>	Cremona
<i>Profumo</i>	All'olfatto richiama profumi freschi, fini, persistenti e fruttati dal caratteristico aroma vinoso intenso che ricorda la frutta matura
<i>Gusto</i>	Armonioso, sapido e armonico delicatamente acidulo

### ABBINAMENTO

Versatile nella maggior parte degli abbinamenti gastronomici. Si abbina preferibilmente con pasta asciutta, arrosti di carni bianche o di maiale e salumi in genere.

Società Agricola Vezzelli Francesco S.S.