

TENUTA



La Piccola

AZIENDA
IN AGRICOLTURA BIOLOGICA
Collezione Fontana



Lambrusco
Nero di Cio



TENUTA
LA PICCOLA

NOTE:

SCHEDA TECNICA VINO

Nero di Cio

TIPOLOGIA VINO

Lambrusco rosso frizzante

VITIGNI

Blend di Malbo Gentile, Salamino, Maestri

TIPOLOGIA D'IMPIANTO

Spalliera, cordone speronato, guyot

RESA

80/90 Qli/Ha

NOME VINO

Nero di Cio

COLORE VINO

Rosso rubino con riflessi viola

PROFUMI

Fruttato (frutta in composta), mora, prugna, ciliegia, frutta sotto spirito

CORPO DEL VINO

Fresco, sapido, morbido ed equilibrato, molto persistente, fine, armonico ed abboccato con un buon equilibrio acido

INVECCHIAMENTO

LEGNO BARRIQUES

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

TEMPERATURA SERVIZIO

15/17° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

A tulipano

TIPOLOGIA BOTTIGLIA

Champagnotta pesante cl. 75

ABBINAMENTI CIBO-VINO

Antipasti di salumi misti, cappelletti, lasagne, cotichino, zampone, stracotti, arrosti, cucina tipica emiliana

L'ETICHETTA

Questo è il primo vino della nostra azienda ed è dedicato all'ideatore del progetto "Tenuta La Piccola": Fontana Licio, conosciuto come Cio. Nell'etichetta viene ritratto dal grande pittore contemporaneo Lino Frongia. Il quadro fa parte della collezione privata della Famiglia Fontana.

Tenuta la Piccola Soc. Agr. S.S.

Via Casoli n.3, 42027 Montecchio Emilia (RE) - PL. 05241910358

tel. 0522864712 - e-mail info@tenutalapiccola.it

www.tenutalapiccola.it