

# CIOCAPIÀT

VINO FRIZZANTE - LAMBRUSCO IGT MANTOVA

## UVAGGIO

Lambrusco Salamino, Ruberti, Ancellotta.

## ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Mantovano

## VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso con macerazione a freddo per massimizzare l'estrazione aromatica.

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Rosso rubino con intense sfumature violacee.

### OLFATTO

Fine, vinoso e fruttato.  
Più pronunciati i profumi di piccoli frutti rossi quali mora e mirtillo e sentori floreali di viola.

### GUSTO

Un'effervescenza molto delicata, morbido, abbastanza fresco e sapido, di buon corpo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con paste ripiene, in brodo, risotti, salumi, bolliti e arrostiti, formaggi grassi. Accompagna anche i dolci della tradizione: sbrisolona e torte secche in genere.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8/10°C



## GRAPES

Lambrusco Salamino, Ruberti, Ancellotta.

## VINEYARD AND PRODUCTION AREA

Oltrepò Mantovano

## VINIFICATION

Traditional in red, with cold maceration to maximize aromatic extraction.

## TASTING

### COLOR

Ruby red with intense purple hues.

### BOUQUET

Fine, vinous and fruity.  
The scents of small red fruits such as blackberry and blueberry and floral hints of violet are more pronounced.

### TASTE

Effervescence is very delicate, soft, pretty fresh and tasty, full-bodied.

### FOOD PAIRINGS

Ideale with stuffed pasta, broth, risotto, cold cuts, boiled and roasted meats, fatty cheese.  
Recommended also with traditional cakes: sbrisolona and other dry pastries.

SERVING TEMPERATURE: 8/10°C