

Produttore:	CANTINE VIRGILI LUIGI – Mantova – Italia E' stata fondata agli inizi del 1900 da Angelo Virgili , discendente di Luigi , che vide nella vigna una valida alternativa alla zootecnia radicata sul territorio.Fù così che iniziarono il primo impianto di vite nel fondo chiamato " IL SERRAGLIO " .Agli inizi del 90 acquisiscono l'azienda "Montaldo" situata a nord di Mantova sulle colline moreniche che fanno da diga naturale formatasi durante le glaciazioni al lago di Garda. A Mantova centro geografico ed economico della provincia si trova la cantina di trasformazione.La Cantina Virgili sta sviluppando un programma molto ambizioso e dinamico di esportazione in vari Paesi, e soprattutto negli Stati Uniti ed in Europa.
Denominazione:	LAMBRUSCO MANTOVANO
Millesimo:	2006 (vendemmia da fine settembre a metà ottobre)
Collocazione geografica dei vigneti:	I vigneti sono siti a 50 metri di altitudine, su suolo argilloso ma ben drenato, nella zona bagnata dal fiume Po, la zona che ha la più antica tradizione vitivinicola del mantovano. Il clima è mediterraneo,caratterizzato da estati calde ed inverni freddi.
Uve da cui è prodotto:	LAMBRUSCO MANTOVANO. Originari della pianura padana i vitigni che entrano nella composizione del Lambrusco Mantovano sono :Lambrusco Ruberti ,Lambrusco Marani ,Lambrusco Maestri,Ancellotta che nel terreno prettamente argilloso tipico della bassa mantovana hanno trovato il loro habitat naturale
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte interamente a mano per garantire un alto livello qualitativo..Di seguito alla raccolta l'uva viene diraspata , pigiata , lasciata la buccia a contatto col il mosto per circa 7 giorni per favorire la cessione delle sostanze coloranti. Dopo la spremitura soffice delle uve in pressa Bucher, il mosto è stato posto a fermentare in tini d'acciaio con controllo della temperatura (16 - 18° C).
Esame organolettico:	
- Colore:	Rosso
- Profumo:	vinoso , fruttato con sentori di viola e ribes
- Sapore:	Gradevole e persistente,
Conservazione:	da 1 a 2 anni
Gastronomia:	
- Qualificazione:	Rosso frizzante
- Accompagnamento:	Accompagna tutto il pasto, in particolare i piatti a base di salumi e formaggi .e piatti tipici mantovani : sorbir d'agnoli ,risotto col pisto
- Temperatura di servizio:	14°-18°C
- Modo del servizio:	stappare la bottiglia al momento
- Bottiglia:	champagnotta 0,75 l.
- Bicchieri consigliato:	ballon.
Alcol:	10,50 %
Acidità totale:	6,2 gr/l
Zuccheri residui:	12 gr/l

Bottiglie per cartone	6	Nr strati su pallet EURO:	5
Peso cartone Kg	7,5	Nr cartoni per pallet EURO:	80
Nr cartoni per strato su pallet EURO	16	Peso Pallet EURO Kg:	600

Prezzo di vendita euro.....