

<b>Produttore:</b>	<b>CANTINE VIRGILI LUIGI – Mantova – Italia</b> 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.
<b>Denominazione:</b>	<b>LAMBRUSCO MANTOVANO Rays</b>
<b>Millesimo:</b>	<b>2006 (vendemmia da fine settembre a metà ottobre)</b>
<b>Collocazione geografica dei vigneti:</b>	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.
<b>Uve da cui è prodotto:</b>	<b>LAMBRUSCO MANTOVANO.</b> Originari della pianura padana i vitigni che entrano nella composizione del Lambrusco Mantovano sono :Lambrusco Ruberti , ,Lambrusco Salamino,Ancellotta. Questi vitigni poi sono stati piantati dalla famiglia Virgili anche in collina dove troviamo un terreno totalmente diverso . I vigneti sono siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenico caratterizzato dalla presenza di sassi e ghiaia alternati ad argilla.il clima è mite generato dalla presenza del lago di Garda
<b>Vinificazione:</b>	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).
<b>Esame organolettico:</b>	
- <b>Colore:</b>	Rosso rubino tendente al granato
- <b>Profumo:</b>	vinoso , fruttato con sentori di viola e ribes
- <b>Sapore:</b>	Gradevole e persistente,
<b>Conservazione:</b>	da 1 a 2 anni
<b>Gastronomia:</b>	
- <b>Qualificazione:</b>	Rosso frizzante
- <b>Accompagnamento:</b>	Accompagna tutto il pasto, in particolare i piatti tipici mantovani : Tortelli di zucca, risotto col pisto
- <b>Temperatura di servizio:</b>	14°-18°C
- <b>Modo del servizio:</b>	stappare la bottiglia al momento
- <b>Bottiglia:</b>	champagnotta 0,75 l.
- <b>Bicchieri consigliato:</b>	Tulipano.
<b>Alcol:</b>	12 %
<b>Acidità totale:</b>	6,2 gr/l
<b>Zuccheri residui:</b>	12 gr/l

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

Prezzo di vendita euro.....