

DISCIPLINARE

DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Lambrusco Mantovano Rosso IGP ZARA RED

Prodotto De.Co. del Comune di Suzzara



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO:

Zara Red è un vino lambrusco frizzante da abbinare a piatti tipici della cucina Mantovana, prodotto di un sapiente mix di Ancellotta, Salamino e Grappello Ruberti vinificati con macerazione sulle bucce per alcuni giorni.

Il Grappello conferisce al mosto il caratteristico colore rubino intenso e l'acidità, il Salamino i sentori e aromi di frutta selvatica, infine l'Ancellotta ha il compito di coniugare ed equilibrare le altre uve, generando armonia e struttura.

Uve	40% Salamino, 20% Ancellotta, 40% Grappello
Processo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Grado alcolico	11% vol
Residuo zuccherino	15 gr/l
Acidità	6,7
Temperatura di servizio	14°
Zona di produzione	OltrePo Mantovano (Riva di Suzzara)
Caratteristiche organolettiche	Rosso rubino carico con riflessi violacei Profumo vinoso con sentori di viola e frutti rossi Fresco e persistente con un leggero spessore
Abbinamenti	Primi piatti quali tortelli, cappelletti e risotti. Secondi di carne, ad esempio la faraona arrosto.

CENNI E RICERCA STORICA:

La prima bottiglia prodotta risale al 2008. Il massimo riconoscimento ottenuto è la Medaglia d'Oro del Concorso Mondiale di Bruxelles, edizione 2022.

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE:

Luogo di produzione, lavorazione e provenienza delle materie prime nel territorio del Comune di Suzzara, presso l'Azienda Agricola Corte Viazza situata nella frazione di Riva di Suzzara.

METODO DI PRODUZIONE:

Prodotto con la classica vinificazione in rosso, che prevede la macerazione su buccia per l'estrazione del colore. Lasciato fermentare fino allo svolgimento totale degli zuccheri, una volta pronto per l'imbottigliamento, viene utilizzato il metodo Charmat/Martinotti come da Regolamento.

L'introduzione di un'importante percentuale di uve autoctone Grappello-Ruberti nella ricetta tradizionale del lambrusco ha permesso di ridurre il residuo zuccherino garantendo ugualmente morbidezza e rotondità.

MATERIALI E ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI:

Utilizzo di uve coltivate su terreno di tipo alluvionale sedimentario, con un microclima caratterizzato dalla vicinanza del fiume Po.