


# Lambrusco Mantovano DOC

Il Lambrusco è il vino italiano più venduto al mondo ed è attualmente in fase di rinascita poiché i critici del vino e i consumatori finalmente realizzano che, nonostante tutto il suo fascino giovanile e l'esuberanza spensierata, il Lambrusco dovrebbe essere preso molto sul serio. Quando Gustinvest ha deciso di inserire nel proprio listino un Lambrusco orientato alla qualità, il Molo 8, abbiamo scelto come produttore un'azienda vinicola di grande storia, fondata nel 1921. Il "Molo 8" era un'antica banchina sospesa su un lago da tempo perduto. Narra la leggenda che su questa banchina, i giovani del posto dichiaravano il loro amore alle fanciulle; prosciugatosi il lago, si ricostruì il molo sulla terraferma per mantenere intatto l'incanto d'Amore.

---

## Premi più recenti

---

## Vinificazione e Invecchiamento

| | |
|---|---|
| Varietà di Uva: | 100% Lambrusco (Lambrusco Maestri & Marani: 85%, Lambrusco Ancellotta: 15%) |
| Contenitore per fermentazione: | Acciaio inossidabile |
| Tappo: | Sughero |

## Vigna

| | |
|---|---|
| Location della vigna: | Provincia di Mantova |
| Composizione del suolo: | Argilla, sabbia e terreno limoso |
| Allevamento della vite: | Guyot, doppio Guyot rovesciato e cordone libero. |
| Altitudine: | 150 metri sul livello del mare |
| Esposizione: | Est / West |
| Età delle viti: | 15 - 20 anni |
| Periodo di vendemmia: | Da fine Settembre a inizio Novembre |

## Note di degustazione e abbinamento cibo

| | |
|---|---|
| Note di degustazione: | Rosso rubino intenso Il profumo è persistente e fragrante con sentori di amarena e frutti di bosco. Al palato il vino è aromatico, fruttato e piacevolmente dolce. |
| Abbinamenti gastronomici: | Ideale per formaggi, prosciutto, salame, maiale o salumi e la maggior parte dei piatti. |
| Alcool: | 10,5% |

*2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.*